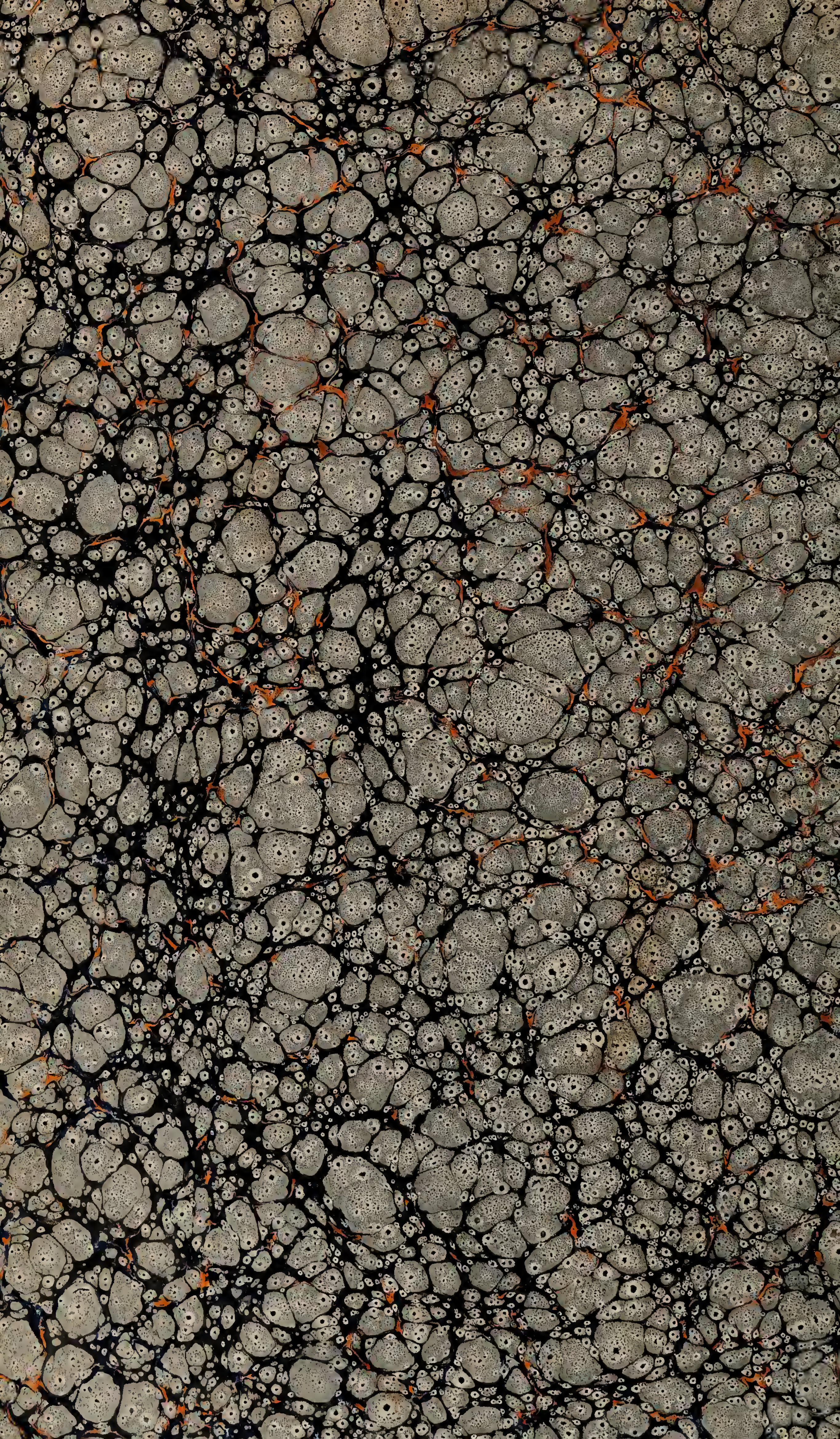
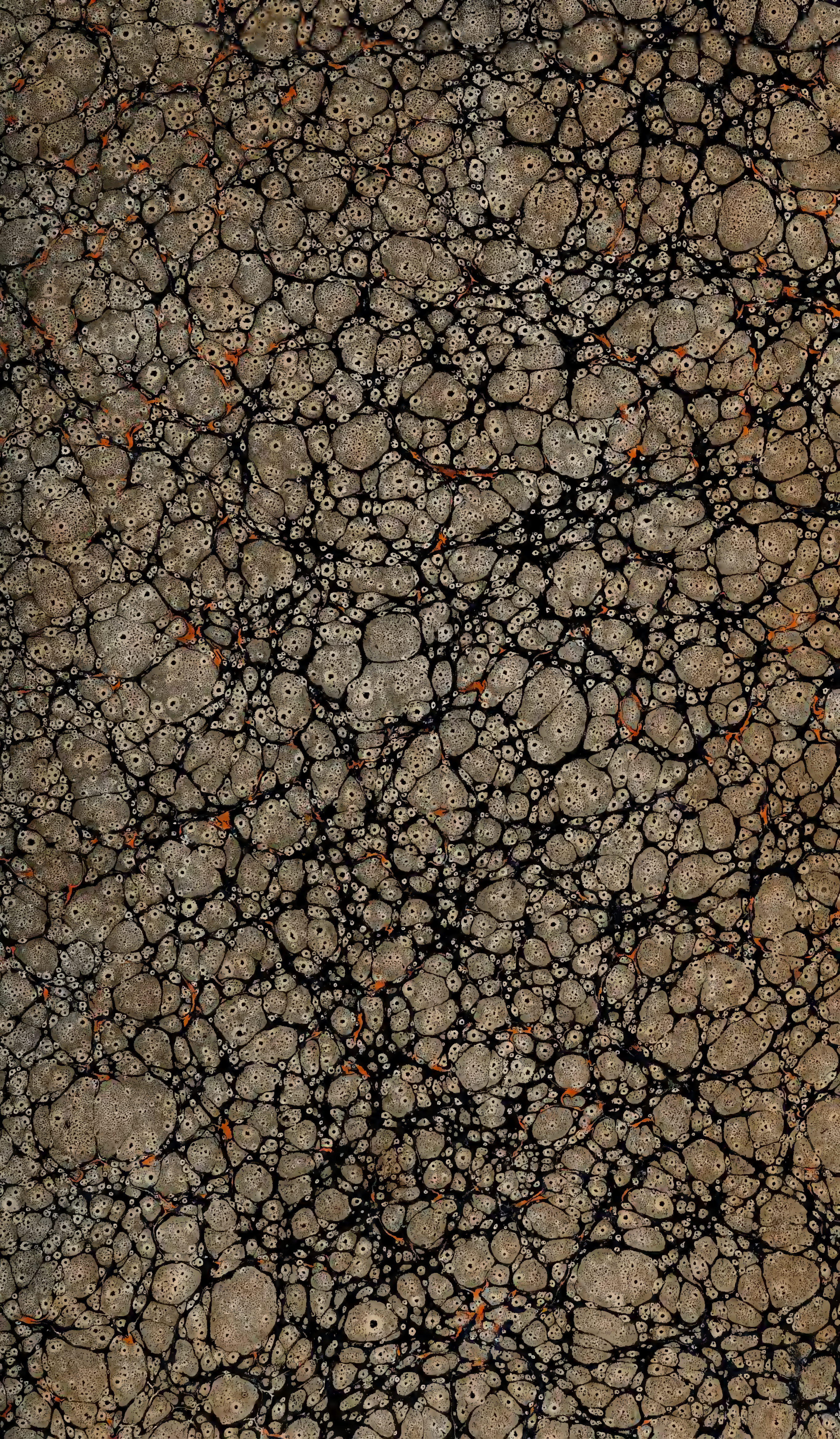






vol. 6

HISTOIRE

PHILOSOPHIQUE, LITTÉRAIRE, ÉCONOMIQUE

DES PLANTES

DE L'EUROPE.

TOME SIXIÈME.

DE L'IMPRIMERIE DE FIRMIN DIDOT,
IMPRIMEUR DU ROI, RUE JACOB, N° 24.

HISTOIRE

PHILOSOPHIQUE, LITTÉRAIRE, ÉCONOMIQUE

DES PLANTES

DE L'EUROPE.

PAR J. L. M. POIRET,

ANCIEN PROFESSEUR D'HISTOIRE NATURELLE, MEMBRE DE PLUSIEURS ACADÉMIES ET SOCIÉTÉS SAVANTES, LITTÉRAIRES.

L'homme n'est jamais seul dans la nature, quand il sait en étudier les productions.

Leçons de Flore. Introduction.

TOME VI.

A PARIS,

CHEZ LADRANGE ET VERDIÈRE,

LIBRAIRES, QUAI DES AUGUSTINS.

1829.



HISTOIRE

PHILOSOPHIQUE, LITTÉRAIRE, ÉCONOMIQUE

DES PLANTES

DE L'EUROPE.

SOIXANTE-CINQUIÈME FAMILLE.

LES OMBELLIFÈRES.

En traçant les caractères de cette famille, nous verrons les végétaux prendre de nouvelles formes, les mêmes dans tous les individus qui lui appartiennent, tellement que ce groupe, quoique composé de genres très-nombreux, semble n'en former qu'un seul : c'est presque toujours ce qui arrive quand les familles sont très-naturelles ; de-là la nécessité d'employer, pour la séparation des genres, des caractères souvent factices. Ici les meilleurs sont appuyés sur les fruits, quelquefois sur la présence, l'absence ou la forme des involucres, sur celle des pétales. Une des choses le plus à remarquer est

la disposition uniforme des fleurs, souvent variable dans les autres familles. Les pédoncules partent tous du même point, disposés comme les rayons d'un parasol, d'où leur est venu le nom d'*ombelle.* Ordinairement ces pédoncules en produisent d'autres à leur sommet, dans la même disposition ; ils forment des *ombellules*, et se terminent chacun par une petite fleur composée d'un calice adhérent avec l'ovaire, entier à son bord, ou à cinq divisions peu apparentes. La corolle est à cinq pétales insérés sur l'ovaire ; cinq étamines alternes avec les pétales; deux styles souvent persistants; deux semences appliquées l'une contre l'autre, qui se séparent de bas en haut à la maturité, et sont élégamment suspendues au sommet d'un axe central. L'embryon est fort petit, placé au sommet d'un périsperme cartilagineux.

A partir de cette famille, la corolle cesse d'être d'une seule pièce : elle est composée de plus ou moins de pétales réguliers ou irréguliers. Quoique ce caractère ne soit pas tout-à-fait sans exception, il ne forme pas moins une grande coupe dans la plupart des méthodes ; et cette admirable variété que la nature a établie dans la forme des pétales, dans leur nombre, leur disposition, vient à notre secours pour la distinction de beaucoup de genres.

Les ombellifères ont peu d'éclat : elles nous en dédommagent par le nombre de leurs fleurs,

par leur invariable disposition : mais le plus grand intérêt qu'elles nous offrent est de nous fournir beaucoup de plantes utiles, les unes par leurs racines comestibles ou médicinales; d'autres, par leurs semences, toutes, sans exception, toniques, stimulantes, aromatiques; plusieurs, par leur tige et leurs feuilles converties en plantes potagères : il en est quelques-unes qu'il nous faut éviter à cause de leurs qualités vénéneuses; leur connaissance est de la plus grande importance, vu qu'elles se mêlent quelquefois à nos plantes potagères; et les gens de l'art sont bien coupables lorsqu'ils l'ignorent, ce qui n'est que trop commun.



PREMIER GENRE.

BOUCAGE. (PIMPINELLA, ÆGOPODIUM, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

SESELI. CARVI. (SESELI. CARUM, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

ANETH. FENOUIL. (ANETHUM, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

CERFEUIL. (CHÆROPHYLLUM. SCANDIX, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

CORIANDRE. (CORIANDRUM, Linn.)

SIXIÈME GENRE.

ÉTHUSE. (ÆTHUSA, Linn.)

BOUCAGE.

LES BOUCAGES, qu'on a nommés *pimpinella* en latin, et qu'on croit altéré du mot *bipennula* (deux fois ailé), n'appartiennent pas à notre pimprenelle (*poterium*, Linn.), employée comme assaisonne-

ment. Ils forment un genre distingué par un calice entier à son bord; les pétales entiers, réfléchis au sommet, un peu inégaux; le fruit ovale-oblong, strié, ou quelquefois à côtes un peu saillantes, point d'involucre.

Les botanistes des derniers siècles ont employé en pure perte toute leur érudition pour découvrir quelles espèces de boucage avaient été mentionnées par les anciens. Nous ne pouvons y reconnaître avec certitude, que le BOUCAGE ANIS (*pimpinella anisum*, Linn.). Pline et Dioscoride en ont parlé d'une manière à ne laisser aucun doute sur l'identité de leur plante avec la nôtre, surtout d'après l'énumération de ses propriétés. Sa tige s'élève peu; les feuilles radicales sont arrondies, dentées, portées sur un très-long pétiole; les inférieures divisées en trois folioles cunéiformes; les supérieures partagées en plusieurs lanières étroites, aiguës. Ces fleurs sont blanches, fort petites : on voit quelquefois à la base de l'ombelle une ou deux petites folioles très-courtes, presque filiformes. Les semences sont ovoïdes, d'un vert-grisâtre, à côtes un peu saillantes, pubescentes dans leur jeunesse (1).

Cette plante, cultivée en grand dans plusieurs contrées de la France, est originaire du Levant,

(1) Matth., 553, fig. 1; Lob., Ic. 721, fig. 2, Obs. 415, fig. 2; Dod., Pempt. 299, fig. 1; Clus., 2, pag. 202, fig. 2; Camer., 515; J. Bauh., Hist. 1, pars 2, tab. 92, fig. 2; Moris., Hist. 3, § 9, tab. 9, fig. 1; Daléch., 692, fig. 1.

de l'Égypte et de la Sicile. Elle n'est recherchée que pour ses semences d'une odeur douce, suave, d'une saveur agréable. De tout temps elles ont été reconnues comme cordiales, toniques, carminatives. Dans certains pays du Nord, elles entrent dans la fabrication du pain; c'est chez les confiseurs que l'anis est principalement employé : ils recouvrent ces semences avec du sucre, et en forment de petites dragées fort agréables au goût: elles facilitent la digestion, masquent la mauvaise haleine et dissipent les vents. Macquart au contraire prétend qu'elles les engendrent par leur décomposition dans les organes digestifs. « La preuve, dit-il, en est, que si on fait manger de ces semences à des personnes qui n'ont point de vents habituellement, on ne manque pas de leur en procurer. » En admettant cette opinion, qui sait si la surabondance de vents ne contribue pas à chasser ceux qui étaient déja engagés dans l'estomac ou les intestins? On fait encore avec l'anis des liqueurs très-agréables, telle que l'anisette de Bordeaux : celle que l'on fabrique avec l'anis étoilé (*illicium anisatum*, Linn.), qui n'est point un anis, est bien plus estimée.

Les autres espèces de boucage sont peu employées. On a fait usage autrefois des racines des BOUCAGES SAXIFRAGE-ÉLEVÉ (*pimpinella saxifraga-magna*, Linn.) comme diurétiques, résolutives, etc.; elles ont été abandonnées. Ces racines, infusées dans l'eau-de-vie, lui donnent une couleur bleuâtre.

Ces deux plantes fournissent un excellent fourrage, surtout en vert, pour les bestiaux.

Quelques auteurs ont réuni à ce genre l'*ægopodium podagraria*, Linn., qui n'offre en effet aucun caractère suffisant pour l'en séparer. Il porte, dans l'Encyclopédie, le nom de BOUCAGE A FEUILLES D'ANGÉLIQUE (*pimpinella angelicæfolia,* Lamarck.). Sa racine est longue et rampante; sa tige haute de deux ou trois pieds; les pétioles se divisent en trois autres, chargés chacun de trois folioles assez grandes, ovales, aiguës et dentées; les feuilles supérieures simplement ternées; les fleurs blanches; les ombelles composées d'environ vingt rayons. Cette plante croît dans les bois, les haies, les vergers, depuis les contrées septentrionales jusque dans le Nord : elle plaît beaucoup aux bestiaux. Linnée dit, qu'au printemps, les habitants du Nord en ramassent les feuilles pour les manger comme herbe potagère (1). On l'a nommée *herbe aux goutteux* (*podagraria*), parce qu'on lui supposait la propriété de guérir de la goutte.

SESELI. CARVI.

Les SESELIS (*seseli*, Linn.) habitent les prés secs et montagneux, les pelouses, les rochers, le bord des bois, renfermés entre les contrées tem-

---

(1) LOB. Ic. 700, fig. 2, Obs. 398, fig. 3; DOD., Pempt. 320, fig. 2; TABERN., Ic. 83, fig. 2; J. BAUH., Hist. 1, p. 2, pag. 145, fig. 1; MORIS., Hist. 3, § 9, tab. 4, fig. 11; PARK., Theatr. 943.

pérées et méridionales : aussi ont-ils le caractère de ces localités, et deviennent, par cela même, assez faciles à reconnaître, quoique peu séparés du genre précédent par leur fructification : il y a beaucoup de roideur dans toutes leurs parties. Leur tige est dure, un peu nue; leurs feuilles glauques ou d'un vert-pâle, plusieurs fois ailées; les folioles à découpures courtes, très-étroites. L'ombelle n'a point d'involucre; les ombellules en ont souvent un composé de deux ou trois petites folioles caduques. Les fleurs sont ordinairement réunies en têtes globuleuses. Leur calice est entier; les pétales courbés en cœur; les semences glabres, ovales, à petites côtes saillantes. Comme ces caractères conviennent à la plupart des espèces, elles deviennent difficiles à distinguer.

La plupart de ces plantes offrent trop peu d'utilité pour avoir été observées par les anciens botanistes. Quoique le nom de *seseli* se trouve dans leurs écrits, son application à quelques-unes de nos espèces ne peut avoir lieu : on sait d'ailleurs qu'ils dédaignaient toutes les plantes que l'école d'Hippocrate n'avait point préconisées : celles-ci n'offrent pas moins un intérêt particulier quand elles se mêlent aux gazons rares des pelouses de nos montagnes. La plus commune est le SESELI DE MONTAGNE (*seseli montanum*, Linn.), dont la racine est fusiforme; la tige roide, peu ramifiée; les feuilles deux fois ailées; les découpures courtes, presque filiformes; les fleurs

blanches, les ombelles axillaires; les ombellules serrées, munies d'un involucre à folioles lancéolées. Cette plante croît aux lieux secs et montagneux, dans les contrées tempérées (1). Elle fleurit dans l'automne.

On ne connaît, pour ce genre, d'autre espèce en usage que le CARVI, dont Linnée avait formé le genre *carum carvi,* réuni aux seselis dans l'Encyclopédie, sous le nom de SESELI CARVI (*seseli carvi,* Lamarck, Ill., t. 202, f. 3.). Les ombelles ont quelquefois une ou deux folioles sétacées pour involucre; les ombellules en sont privées. La racine est fusiforme, assez grosse; la tige haute, striée, très-rameuse; les feuilles deux fois ailées, à pinnules lancéolées, presque verticillées; les découpures linéaires, aiguës; les fleurs petites; les ombelles lâches; les fruits ovales, à côtes saillantes. Cette espèce croît dans les prés montagneux. Ses fleurs paraissent vers la fin du printemps (2).

---

(1) De plusieurs figures citées pour cette plante, et la plupart douteuses, je regarde comme représentant beaucoup mieux le port de cette espèce, celles de J. Bauh., 3, pars 2, p. 171, fig. 1; Lob., Ic. 784, fig. 2; Daléch., 713, fig. 3. Celle de Vaillant, tab. 5, fig. 2, n'en a ni le port, ni les feuilles; il cite cependant la figure de J. Bauhin, qui, pour cette espèce, vaut mieux que la sienne.

(2) Fuchs, 396; Trag., 455; Matth., 553, fig. 2; Camer., 516; Lob., Ic. 724, fig. 1, Obs. 418, fig. 1; Dod., Pempt. 299, fig. 2; Dalech., 694, fig. 1; Tabern., Ic. 66, fig. 1; J. Bauh., pars 3, p. 69, fig. 1; Moris., hist. 3, § 9, tab. 9, fig. 1, Park., Theatr., 910; Jacq., Flor. austr., tab. 393; Goertn., de Fruct., tab. 23.

On prétend que cette plante, connue des anciens naturalistes grecs et romains, avait reçu le nom de *caros, careon,* parce qu'elle croissait particulièrement dans la Carie, province de l'Asie. Cultivé dans les jardins, le carvi perd une grande partie de son âcreté. La racine devient plus volumineuse, plus succulente. Les graines plus grosses, plus huileuses, exhalent un arome et acquièrent une saveur plus agréable. Presque tous les bestiaux aiment à brouter cette plante. Les feuilles fraîches relèvent le goût des potages. Dès le temps de Dioscoride on mangeait la racine du carvi comme celle du panais. Les Germains en faisaient la base d'une boisson vineuse : on la mettait aussi confire dans le miel et le moût. Elle se mange encore aujourd'hui, surtout dans le Nord, soit crue, en guise de salade, soit cuite et apprêtée comme les autres racines potagères. Les Tartares Nogais et ceux de Circassie préparent avec les graines du carvi une farine et des gâteaux, qui, pour eux, sont un mets exquis. Les paysans suédois et allemands assaisonnent, avec ces graines, leur soupe, leurs ragoûts, leur pain et leur fromage. On s'en sert aussi pour aromatiser l'eau-de-vie. Quelquefois on administre, sur un morceau de sucre, quatre ou six gouttes de l'huile volatile obtenue de ces graines, dans l'atonie des organes digestifs (Flor. medic.). C'est à elles que l'huile connue sous le nom d'*huile de Vénus,* doit son parfum. On les emploie encore en tisane, à la

dose d'une once bouillie dans une livre d'eau. Il faut s'en abstenir dans les coliques et les maladies inflammatoires.

ANETH. FENOUIL.

Linnée a réuni dans le même genre deux plantes distinguées par deux noms vulgaires différents, l'ANETH et le FENOUIL (*anethum*, Linn.), que Tournefort a tenues séparées, mais qui sont en effet très-rapprochées par leur port, leurs propriétés et leur emploi; toutes deux très-odorantes, très-recherchées; toutes deux caractérisées par un calice à bord entier; les pétales jaunes, courbés en dedans; les semences ovales-oblongues, un peu comprimées, à cinq côtes. Point d'involucre. Les feuilles sont plusieurs fois ailées, à découpures filiformes. Le nom de ce genre, qui est très-ancien, vient, dit-on, du grec *anethon* (qui brûle), parce que cette plante est très-échauffante.

Le FENOUIL (*anethum fœniculum*, Linn.) est une très-belle plante, qui s'élève à cinq ou six pieds, sur une forte tige lisse, rameuse, revêtue d'un beau feuillage. Les feuilles sont plusieurs fois ailées, fort amples, à découpures nombreuses, longues et menues; les ombelles terminales, très-étalées: elle croît dans les contrées méridionales de l'Europe, aux lieux secs et pierreux (1).

---

(1) FUCHS, 501; MATTH., 568, fig. 2; CAMER., 534; LOB., Ic. 775,

Le fenouil était si connu des anciens, que Dioscoride n'a pas cru devoir en donner la description; mais il n'oublie pas ses longues recettes, dont une grande partie est à retrancher, telle sans doute que celle de guérir la morsure des chiens enragés, en appliquant sur la plaie la racine du fenouil broyée avec du miel. Pline y ajoute le merveilleux, selon sa coutume. D'après lui, les serpents sont très-avides de cette plante; elle les rajeunit, elle rétablit la vivacité de leurs yeux, d'où l'homme a jugé qu'il pourrait en faire le même emploi.

L'odeur agréable qu'exhalent les feuilles et les semences du fenouil; sa saveur douce, chaude, aromatique, ont fait soupçonner que cette plante devait avoir plus d'énergie que celles qui, comme elle, sont douées de propriétés toniques, apéritives, carminatives. On retire de ses graines une huile volatile, aromatique, très-suave. Dioscoride remarque que, dans les contrées chaudes, il découle de ses tiges une substance gommeuse qui se concrète par l'action de l'air. L'influence d'une forte chaleur donne également à cette plante une saveur plus suave, plus aromatique, qui se reconnaît dans cette variété qu'on a nommée *fenouil doux de Florence*. Ses racines, ses drageons, les

fig. 2, Obs. 448, fig. 1; Dod., Pempt. 297, fig. 1; Daléch., 689, fig. 1; Park., Theatr., tab. 884; Gér., 877, fig. 1; J. Bauh., Hist. 3, pars 2, p. 3, fig. 1, et p. 4, fig. 1; Moris., § 9, tab. 2, fig. 1; Flor. médic., 3, tab. 165.

jeunes feuilles et les tiges, fournissent, en Italie, un aliment savoureux, que l'on sert, soit cru en salade, soit cuit et préparé à la manière du céleri. Ailleurs on aromatise le pain, et plusieurs espèces de mets, avec ses semences. Les confiseurs en préparent des dragées, des liqueurs très-agréables.

L'Aneth (*anethum graveolens*, Linn.) diffère du fenouil par sa stature plus basse; par les découpures de ses feuilles plus courtes et moins lâches; par ses ombelles moins étalées, enfin par ses semences plus comprimées. On le trouve dans les champs, en Espagne, en Italie: je l'ai également recueilli aux environs de Marseille (1). Son odeur est très-pénétrante; sa saveur vive, piquante, aromatique, mais un peu moins agréable que celle du fenouil: on l'emploie aux mêmes usages. Ses feuilles, ses fleurs et ses semences fournissent un assaisonnement qui rend plus savoureux la viande et les légumes. Le docteur Gilibert dit que, cuit avec le poisson, l'aneth lui donne un goût agréable, et en facilite la digestion. Cette plante est aussi anciennement connue que le fenouil. Dioscoride, sans en donner de description, en expose les propriétés: il l'annonce surtout comme propre à augmenter le lait des nourrices, et à calmer les

(1) Fuchs, 30; Trag., 450; Matth., 554, fig. 1; Camer., 717; Lob., Ic. 776, fig. 1, Obs. 449, fig. 1; Dod., Pempt. 298, fig. 1; Daléch., 691, fig. 1; Tabern., Ic. 66, fig. 2; Black., tab. 545; J. Bauh., 3, pars 2, p. 6, fig. 1; Flor. med., 1, tab. 26.

coliques venteuses; on l'a répété d'après lui, sans dire comment un aromate, qui n'est point une substance nutritive, peut augmenter la quantité de lait, à moins que ce ne soit en faisant manger davantage. Il paraît que son odeur, et peut-être ses ombelles à fleurs jaunes, plaisaient beaucoup aux anciens, puisqu'ils les faisaient entrer dans la composition des bouquets, à en juger d'après ce vers de Virgile :

Narcissum et florem jungit bene olentis anethi.

VIRG., Egl. 2, v. 48.

CERFEUIL.

Je réunis ici en un seul genre, comme l'a fait M. Delamarck, les *scandix* aux *chærophyllum* de Linnée, également caractérisés par leurs fruits grêles et allongés, lisses ou striés, glabres ou un peu velus, différences trop peu importantes pour séparer ces plantes en plusieurs genres; il faut y ajouter un calice entier; les pétales échancrés, inégaux : les ombellules sont seules pourvues d'un involucre à plusieurs folioles. C'est dans ce genre que se trouve l'espèce la plus généralement employée, le CERFEUIL CULTIVÉ, connu depuis longtemps, et qui, probablement, n'était pas ignoré de Théophraste, quoiqu'il n'en fasse aucune mention. Il croissait dans les champs de la Grèce, comme il croît dans ceux des contrées méridionales de l'Europe. Plusieurs auteurs soupçonnent qu'il est désigné dans Dioscoride sous le nom de

gingidion ou sous celui de *scandix*, deux plantes potagères si bien connues de son temps, qu'il n'en donne aucune description, et auxquelles il attribue à-peu-près les mêmes propriétés. On donne pour étymologie au *chærophyllum*, les noms grecs *cairein* (réjouir), *phullon* (feuilles), dont le feuillage réjouit la vue et l'odorat.

Le CERFEUIL CULTIVÉ (*chærophyllum sativum*, Lamk.; *scandix cerefolium*, Linn.) paraît tous les jours sur nos tables. Dans son état de fraîcheur, il exhale une odeur agréable, et imprime sur la langue une saveur légèrement piquante, analogue à celle de l'anis : elle disparaît en partie par l'ébullition, et ne se conserve que dans les salades, les fritures, etc. Ses feuilles sont tendres, deux ou trois fois ailées; les folioles courtes, incisées ou pinnatifides. Les ombelles sont latérales ; les fleurs blanches et petites; l'involucre des ombellules à deux ou trois folioles tournées du même côté; les semences noires et lisses (1). Cette plante passe pour incisive, diurétique, résolutive. On l'applique avec succès sur les engorgements laiteux. Elle est recherchée par les vaches, les chèvres et les moutons; les lapins en sont surtout très-friands.

Le CERFEUIL MUSQUÉ, qu'on nomme encore

---

(1) FUCHS, 216; TRAG., 471; MATTH., 402, fig. 1; CAMER., 302; DOD., Pempt. 700, fig. 2; DALÉCH., 711, fig. 2; TABERN., 93, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 75, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 11, fig. 1; BLACK., tab. 236; FLOR. MED., 2, tab. 108.

cerfeuil d'Espagne, quoiqu'il croisse également dans le midi de la France (*chærophyllum odoratum*, Lamk.; *scandix odorata*, Linn.) répand également une odeur qui se rapproche de l'anis. Ses feuilles fraîches, aromatiques, sont très-recherchées comme assaisonnement par les Suédois, et les racines sont employées comme potagères par les habitants de la Silésie. Sa tige est forte, fistuleuse et cannelée; ses feuilles molles, très-grandes, un peu velues; les semences longues, luisantes, à cannelures profondes. Cette espèce croît dans les prés des montagnes (1).

Le CERFEUIL SAUVAGE (*chærophyllum sylvestre*, Linn.) s'annonce par un aspect rustique, par une odeur désagréable, presque fétide. Sa tige est haute, striée, velue à sa partie inférieure; les feuilles grandes, deux et trois fois ailées; les folioles allongées, pinnatifides, aiguës; les fleurs blanches; les fruits luisants, d'un brun-noirâtre. On trouve cette plante dans les prés, les vergers, le long des haies, jusque dans le Nord, plus rare dans le Midi: elle fleurit dans l'été (2). Son odeur, sa saveur un peu amère la rendent suspecte : elle passe même pour vénéneuse, nuisible dans les prairies,

---

(1) MATTH., 814, fig. 2; CAMER., 898; LOB., Ic. 734, fig. 1, Obs. 423, fig. 2; DOD., Pempt. 701, fig. 1; TABERN., Ic. 93, fig. 2; J. BAUH., 3, p. 77, fig. 1; MORIS., Hist. 3, § 9, tab. 10, fig. 1; TABERN., Ic. 93, fig. 2; BLACK., tab. 243; JACQ., Austr., app., tab. 37.

(2) FUCHS, 525; DALÉCH., 761, fig. 1; J. BAUH., 3, p. 181? MORIS., 3, § 9, tab. 11, fig. 5; JACQ., Aust., tab. 149.

évitée par les troupeaux : cependant on dit que les ânes l'aiment beaucoup, ce qui l'a fait nommer *persil d'âne ;* quelques auteurs conseillent d'en faire des prairies artificielles qui procureraient un assez bon fourrage au printemps. Ses fleurs donnent une couleur jaune, et ses tiges teignent en vert.

Une espèce non moins commune, qu'on trouve partout dans les haies, les lieux incultes, est le CERFEUIL PENCHÉ (*chærophyllum temulum,* Linn.). Sa tige est rameuse, renflée aux articulations, hérissée, d'un vert tacheté de rouge; les feuilles un peu velues, deux fois ailées ; les folioles élargies, incisées ; les découpures obtuses ; les ombelles inclinées avant leur épanouissement (1).

Dès qu'une production naturelle s'offrait aux yeux des Grecs sous quelque forme agréable, presque toujours leur imagination en faisait l'application à la déesse des graces : c'est ainsi qu'ils ont donné le nom de PEIGNE DE VÉNUS à un cerfeuil (*scandix pecten,* Linn.), très-commun dans les moissons, dont les fruits allongés en aiguilles, imitent les dents d'un peigne. Il porte aussi les noms d'*aiguille de berger,* de *cerfeuil à aiguillettes.* Son feuillage est gracieux, finement découpé ; ses tiges rameuses, peu élevées; ses fruits presque glabres, ou un peu hérissés. Cette plante passe

(1) DALÉCH., 791, fig. 2; TABERN., 94, fig. 1 ; J. BAUH., 3, pag. 70, fig. 1-2 ; PARK., tab. 915 ; GER., 867 ; MORIS., § 9, tab. 10, fig. 7 ; JACQ., Austr., tab. 65.

pour un assez bon fourrage : dans quelques contrées on la mange en salade, lorsqu'elle est jeune et tendre (1).

CORIANDRE.

La CORIANDRE (*coriandrum*, Linn.) est remarquable par les qualités opposées de ses feuilles et de ses fruits. Les premières ont une odeur si fétide, approchant de celle de la punaise, qu'elle reste long-temps aux doigts, quand on les a maniées; il est même des personnes auxquelles elles occasionnent des maux de tête et des nausées, surtout, lorsqu'après la pluie, elles s'arrêtent trop long-temps dans les champs où cette plante est cultivée : tandis que ses semences ont une saveur aromatique et une odeur très-agréable. Ces deux caractères suffiraient pour la faire reconnaître. Dans la CORIANDRE CULTIVÉE (*coriandrum sativum*, Linn.), la racine est grêle; la tige rameuse; les feuilles plusieurs fois ailées; les inférieures à folioles élargies et lobées; les autres finement découpées. Les fleurs sont blanches, en ombelles terminales. Leur calice est muni de cinq petites dents; les pétales courbés en cœur, plus grands dans les fleurs de la circonférence; le fruit

(1) LOB., Ic. 726, fig. 2, Obs. 419, fig. 2; DOD., Pempt. 701; fig. 2; MATTH., 403, fig. 1; CAMER., Epit. 302 prò 304; DALÉCH., 713, fig. 1; TABERN., Ic. 96, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 73, fig. 1, Var.? MORIS., § 9, tab. 11, fig. 1; JACQ., Austr., tab. 263; FLOR. DAN., tab. 844; GOERT., de Fruct., tab. 85.

lisse, globuleux, couronné par les dents du calice; les ombellules pourvues d'un involucre à plusieurs folioles, nul à la base de l'ombelle (1).

Pendant long-temps cette plante n'avait été observée que dans l'Italie : elle n'existait en France que par la culture; depuis on l'a trouvée aux environs de Paris, d'Orléans, dans la Suisse, le Piémont. Quoique les anciens, tels que Théophraste, Pline, Dioscoride, n'aient donné aucune description de leur *corion* ou *coriannon*, d'où nous avons fait CORIANDRE (*coriandrum*), il est cependant probable que leur plante est la même que la nôtre. L'odeur de punaise qu'exhalent ses feuilles est exprimée par le nom grec *coris* (punaise). Les médecins grecs et arabes se sont presque tous accordés pour considérer le suc extrait de ses feuilles comme aussi dangereux que celui de la ciguë. Prosper Alpin, J. Bauhin et plusieurs autres sont d'une opinion contraire, s'appuyant sur le grand usage qu'en font journellement les Égyptiens, les Espagnols, les Hollandais, en mêlant ces feuilles soit avec leurs aliments, soit avec différentes boissons. On a remarqué, cependant, que la coriandre sèche était bien moins à craindre que dans son état de fraîcheur.

---

(1) FUCHS, 345; TRAG., 115; MATTH., 559, fig. 1; CAMER., 523; LOB., Ic. 705, fig. 2, Obs. 403, fig. 1; DOD., Pempt. 302, fig. 1; TABERN., Ic. 70, fig. 2; DALÉCH., 735, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 89, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 11, fig. 1; BLACK., tab. 176; LAMK., Ill., tab. 196, fig. 1; FLOR. MED., 3, tab. 155.

Il n'en est pas de même des semences, dont on vante la vertu corroborante, stomachique, carminative. Différents peuples en font usage pour aromatiser leurs aliments et leurs boissons : on en compose plusieurs liqueurs fort agréables. Les confiseurs les enveloppent de sucre, et en préparent des dragées qui rendent l'haleine suave, et que certains médecins prescrivent aux malades qui prennent les eaux minérales froides, pour augmenter l'action de l'estomac : dans certains cantons on cultive la coriandre en grand : elle devient l'objet d'un commerce avantageux.

ÉTHUSE.

Il est d'autant plus essentiel de bien connaître le caractère de ce genre, surtout l'ÉTHUSE PETITE CIGUË (*æthusa cynapium*, Linn.), qu'on la confond facilement avec le persil, et que cette erreur n'est pas sans danger. Quand cette plante est en fleurs et en fruits, on l'en distingue assez bien; mais en feuilles, il est plus facile de s'y tromper : il faut alors faire attention que les feuilles du persil sont d'un vert-clair, d'une odeur assez agréable, tandis que dans l'éthuse, elles sont d'un vert plus foncé, et que, froissées entre les doigts, elles répandent une odeur fétide, nauséeuse; mais rien ne la distingue mieux que ses fleurs dont le calice est entier; les pétales inégaux, courbés en cœur; les semences ovales, arrondies, striées; point d'in-

volucre à l'ombelle; celui des ombellules est à trois ou quatre folioles linéaires, allongées, tournées du même côté (1).

Cette plante n'est que trop commune dans les jardins potagers, les lieux cultivés : elle s'avance des contrées tempérées jusque dans celles du Nord. On la trouve en fleurs dans l'été. Sa saveur âcre et brûlante lui a fait donner le nom d'*æthusa*, du grec *aitusso*, *aito* (je brûle), et celui de *cynapium*, de *cuon* (chien), *apion* (ache), ache de chien, relatif à ses mauvaises qualités, assez semblables à celles de la grande ciguë (*conium maculatum*, Linn.), et qui produit les mêmes accidents dans l'estomac. On y remédie par des vomitifs, et, lorsque l'estomac est débarrassé, par des acides végétaux, tels que le vinaigre, le suc de citron étendus dans de l'eau. Elle passe, comme la grande ciguë, pour fondante, résolutive. Elle cause la mort aux oies; cependant presque tous les bestiaux la mangent sans en être incommodés.

(1) Matth., 25, fig. 1; Camer., 8; Lob., Ic., pars 2, pag. 280, fig. 2; J. Bauh., 3, pag. 179, fig. 1; Moris., § 9, tab. 7, fig. 2; Black., 517; Park., 933, fig. 2; Jack., Austr., tab. 56; Lamk., Ill. 196.



SEPTIÈME GENRE.

CIGUË. (CICUTA, Lamk.)

HUITIÈME GENRE.

CICUTAIRE. (CICUTARIA, Lamk.)

NEUVIÈME GENRE.

ŒNANTHE. (ŒNANTHE, Linn.)

DIXIÈME GENRE.

MACERON. (SMYRNIUM, Linn.)

ONZIÈME GENRE.

PANAIS. (PASTINACA, Linn.)

DOUZIÈME GENRE.

THAPSIE. (THAPSIA, Linn.)

CIGUË.

LA CIGUË (*cicuta*, Lamk.; *conium*, Linn.), vulgairement la *grande ciguë*, est autant et plus dangereuse encore que l'espèce précédente connue sous le nom de *petite ciguë*, mais plus facile à distinguer. N'y aurait-il que son aspect repoussant, ses tiges parsemées de taches livides, comme la peau d'un serpent, son odeur vireuse, sa saveur

d'une amertume désagréable, enfin l'âcreté de toutes ses parties, celle surtout de sa racine, ces caractères seraient plus que suffisants pour faire soupçonner ses qualités délétères : ajoutons que ses feuilles sont semblables à celles du cerfeuil sauvage, deux et trois fois ailées, grandes, un peu molles; les folioles pinnatifides, aiguës, d'un vert-noirâtre; les fleurs blanches, disposées en ombelles très-ouvertes, munies d'un involucre à l'ombelle et aux ombellules, à plusieurs folioles. Le calice est entier; les pétales inégaux, courbés en cœur; les semences ovales ou globuleuses, à côtes tuberculeuses (1). Elle croît tant dans les contrées du Nord que dans celles du Midi, aux lieux incultes, le long des haies, parmi les décombres où règne un peu d'humidité : elle fleurit dans l'été.

Cette plante est-elle la même que cette redoutable ciguë employée par les Athéniens pour faire périr ceux que l'aréopage avait condamnés à la mort, et que celle de Socrate a suffi pour immortaliser? La solution de cette question est restée et restera encore long-temps indécise : les opinions sont partagées entre cette plante et la cicutaire : néanmoins on croit plus généralement

(1) Fuchs, 406; Trag., 474; Clus., 2, pag. 200, fig. 2; Matth., 772, fig. 1; Camer., 839; Lob., Ic. 732, fig. 1, Obs. 422, fig. 1; Dod., Pempt. 461, fig. 1; Daléch., 788, fig. 1; Tabern., Ic. 782, fig. 2; J. Bauh., 3, pag. 175, fig. 3; Moris., § 9, tab. 6, fig. 1; Lamk., Ill., tab. 195, fig. 1; Flor. med., 3, tab. 120.

que notre ciguë est celle des anciens; et si elle ne se montre pas avec le même degré de malignité, on peut présumer que les climats froids lui ôtent une partie de son activité : d'un autre côté, nous savons que les Romains donnaient le nom de *ciguë* à plusieurs autres plantes différentes de la nôtre; avec quelques-unes ils faisaient des instruments de musique champêtre, des flûtes, des chalumeaux, etc., d'où vient que Virgile, dans ses églogues, fait dire au berger Corydon:

Est mihi disparibus septem compacta cicutis
Fistula.....

Eglog. II, v. 36.

Et ailleurs à Menalcas :

Hac te nos fragili donabimus ante cicutâ.

Eglog. V, v. 85.

Horace parle de la ciguë comme d'une plante qui, mêlée avec le miel, servait à abréger les jours de ceux qui vivaient trop long-temps.

Sed mala tollet anum vitiato melle cicuta.

Lib. II, sat. 1, v. 56.

Et dans ses imprécations contre l'ail, il le regarde comme plus détestable encore que la ciguë :

Edat cicutis allium nocentius.

Lib. V, ode 3, v. 3.

Pline parle de tiges de ciguë que l'on mangeait crues ou cuites : bien certainement ce ne pouvait être celles de notre ciguë.

Les Grecs ont donné à la ciguë le nom de

conion, dont l'étymologie est obscure : c'est celui que Linnée a conservé : il l'a préféré au mot *cicuta*, quoique employé par les anciens auteurs, sans doute parce que les Romains l'appliquaient à des plantes différentes, comme nous l'avons vu plus haut. Le nom de *cicuta* a été transporté à une autre plante, d'où résulte une sorte de confusion, que MM. Delamarck, Jussieu, etc., ont cherché à éviter, en donnant à la première le nom de *cicuta*, à la seconde celui de *cicutaria*.

On a beaucoup écrit sur la ciguë, sur ses propriétés, sur son emploi; mais aucun ne l'a fait aussi longuement et avec tant de chaleur que Storck, qui raconte de cette plante des guérisons merveilleuses : d'autres médecins au contraire, moins enthousiastes, très-bons observateurs, ont reconnu que la ciguë, surtout administrée à l'intérieur, était bien plus nuisible qu'utile dans beaucoup de maladies pour lesquelles on l'employait. De ce conflit d'opinions, si effrayant pour les malades qui abandonnent leur vie aux secours douteux de la médecine, il s'ensuit qu'il vaut mieux s'en rapporter à la nature, quoi qu'il en puisse arriver, qu'à la science conjecturale des hommes.

CICUTAIRE.

Que la CICUTAIRE (*cicutaria*, Lamk.; *cicuta*, Linn.) soit ou non la véritable ciguë des anciens, ce qui est peu probable, elle n'est pas moins une

plante très-dangereuse, dont la racine et la tige contiennent un suc jaunâtre, qui est un violent poison pour l'homme et les animaux : on prétend néanmoins que les chèvres et les cochons en mangent impunément. Elle croît dans les contrées tempérées, plus particulièrement dans celles du Nord, sur le bord des étangs et des fossés aquatiques; ses fleurs paraissent dans l'été. Linnée la nomme *cicuta virosa*, et M. Delamarck *cicutaria aquatica*, la CICUTAIRE AQUATIQUE. Sa racine est très-grosse, sa tige haute, fistuleuse, ses feuilles glabres, deux ou trois fois ailées; les folioles lancéolées, un peu étroites, aiguës et dentées; les fleurs blanches, en ombelle lâche. Leur calice est entier; les pétales ovales, courbés au sommet; le fruit petit, ovale, à cinq petites côtes sur chaque semence; point d'involucre à l'ombelle; celui des ombellules à plusieurs folioles étroites (1).

ŒNANTHE.

Les plantes qui croissent dans les lieux aquatiques sont presque toutes suspectes, plusieurs très-vénéneuses, surtout parmi les ombellifères. Les espèces renfermées dans le genre *œnanthe*, ne se trouvent guère que dans ces lieux, et par-

---

(1) LOB., Ic. 208, fig. 2, Obs. 105, fig. 2; DOD., Pempt. 589, fig. 3; DALÉCH., 1094, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 175, fig. 2; MORIS., § 9, tab. 5, fig. 4; PARK., 1241, fig. 3; BLACK., 574; LAMK., Ill., 195, fig. 1.

ticipent plus ou moins à leur influence. C'est là que l'on trouve ce funeste ŒNANTHE SAFRANÉ (*œnanthe crocata*, Linn.), dont les racines composées de tubercules reunis en botte de navet, ont été si nuisibles à tant de personnes, séduites par leur saveur douceâtre, point désagréable. Ces racines sont d'autant plus dangereuses, qu'on se méfie moins du poison qu'elles recèlent : il consiste dans un suc lactescent, qui prend à l'air une couleur safranée. Il en résulte une chaleur brûlante dans le gosier, des nausées, des vomissements, des vertiges, des convulsions violentes, et même la mort, quand les malades ne sont point secourus à temps. Il faut commencer par débarrasser l'estomac, prendre ensuite en abondance des boissons acidulées.

On reconnaît cette plante à ses racines, à ses tiges pleines d'un suc jaunâtre, à ses feuilles deux fois ailées; les folioles sessiles, en forme de coin, incisées vers le sommet. Les ombelles ont un involucre à plusieurs folioles, qui manque quelquefois : elles sont constantes aux ombellules. Les fleurs sont réunies en tête globuleuse et serrée. Leur calice est muni de cinq petites dents; les pétales courbés en cœur; ceux de la circonférence plus grands, irréguliers. Le fruit est ovale, oblong, strié, couronné par les dents du calice et les styles persistants. Cette plante fleurit dans l'été. On la trouve plus fréquemment dans le Nord que dans

le Midi (1). Ce que les anciens, tels que Pline, Dioscoride, etc., ont dit de l'*œnanthe*, n'a rapport à aucune de nos espèces. Ce nom vient, d'après Pline, de l'odeur et de la couleur des fleurs de son *œnanthe*, assez semblables à celles de la vigne, du grec *oiné* (vigne), *anthos* (fleur).

Une espèce plus commune et un peu moins dangereuse est l'*œnanthe fistuleuse* (*œnanthe fistulosa*, Linn.), très-facile à distinguer par ses tiges creuses, par ses pétioles fistuleux, portant des feuilles une ou deux fois ailées; les folioles linéaires très-étroites. L'ombelle n'a guère que deux ou trois rayons sans involucre; les ombellules planes, serrées, munies d'un involucre à plusieurs folioles. Les fruits sont réunis en une tête globuleuse. Cette plante croît dans les marais, depuis le Midi jusque dans le Nord; elle fleurit dans l'été, comme la précédente: elle est très-suspecte, les troupeaux n'y touchent pas. Bonami assure que sa décoction versée dans les taupinières fait périr les taupes (2).

Sous le nom d'ŒNANTHE AQUATIQUE (*œnanthe aquatica*, Lamk.), plusieurs auteurs modernes

(1) MATTH., 628, fig. 1; LOB., Ic. 730, fig. 2, Adv. 326, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 193, fig. 2; MORIS., § 9, tab. 7, fig. 2; PARK., Theatr. 894, fig. 6; BULL., Herb. 113; JACQ., Vindeb. 3, tab. 55.

(2) MATTH., 628, fig. 2; CAMER., 611, fig. 2; LOB., Ic. 731, fig. 1, Obs. 421; DOD. Pempt. 590, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 192, Ic. 1, fig. exterior; MORIS., § 9, tab. 7, fig. 8; FLOR. DAN., tab. 846; LAMK., Ill., tab. 3, fig. 1; GOERT., de Fruct., tab. 22.

ont introduit dans ce genre le *phellandrium aquaticum*, Linn., plante au moins suspecte, ne serait-ce que par son séjour dans les étangs et les fossés aquatiques. Les bœufs en mangent quelquefois les feuilles, mais les autres bestiaux n'en veulent pas : elles donnent aux chevaux une maladie mortelle, que Linnée croyait causée par la larve d'un charanson qui en ronge les tiges (*curculio phellandrii*, Linn.); mais les qualités délétères de cette plante sont aujourd'hui bien reconnues, quoique ses feuilles n'aient rien de désagréable dans leur saveur et leur odeur. La tige est fistuleuse, quelquefois de la grosseur du bras dans les eaux élevées; les feuilles grandes, étalées, deux et trois fois ailées; les folioles petites, linéaires, un peu obtuses: point d'involucre aux ombelles; celui des ombellules composé de plusieurs folioles aiguës. Les fleurs sont petites et blanches. Cette plante croît dans les contrées tempérées et dans celles du Nord. Elle fleurit dans l'été (1). On y trouve l'*eryptocephalus phellandrii*, Linn. *Leptura aquatica*, Linn. On a en vain, et peut-être imprudemment essayé de s'en servir dans la médecine.

MACERON.

Le MACERON COMMUN (*smyrnium olusatrum*,

(1) LOB., Ic. 735, fig. 1, Obs. 424, fig. 1; DOD., Pempt. 591, fig. 1; DALÉCH., 193, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 184, fig. 1; TABERN., 783, fig. 2; MORIS., § 9, tab. 7, fig. 7.

Linn.) a été autrefois cultivé comme plante potagère. On mangeait ses jeunes pousses en salade, ses racines crues ou cuites; ses feuilles servaient d'assaisonnement : on l'a abandonné pour le céleri et le persil qui lui sont préférables : cependant on mange encore ses racines dans quelques pays, ayant soin de les faire blanchir dans les caves, pour leur faire perdre leur amertume. Ce soin est d'autant plus essentiel, que cette plante, prise telle que la nature l'a produite aux lieux sombres et marécageux, se ressent, par son âcreté et son amertume, du lieu de sa naissance : on a même abandonné l'emploi que l'on faisait en médecine de ses semences comme cordiales et carminatives, de ses feuilles comme antiscorbutiques, de ses racines comme apéritives.

La tige est cannelée, rameuse, haute de deux ou trois pieds; les feuilles amples, deux ou trois fois ternées; les folioles larges, ovales, crénelées ou lobées. Les fleurs sont d'un jaune-pâle; leur calice entier; les pétales aigus, courbés au sommet; le fruit ovale, épais; les semences noirâtres, à trois côtes saillantes; point d'involucre. Cette plante ne sort guère des contrées tempérées et méridionales (1). On trouve dans Pline et Dios-

(1) Matth., 566, fig. 1; Camer., 530; Fuchs, 327; Trag., 436; Lob., Ic. 708, fig. 2; Dod., Pempt. 698, fig. 1; Tabern., Ic. 87, fig. 2; Park., Theatr., tab. 930; Ger., Hist. 1019; Black., tab. 408; J. Bauh., Hist. 3, pag. 126, fig. 1; Moris., § 9, tab. 4, fig. 1; Lamk., Ill., tab. 204.

coride le nom de *smyrnion*, mais il est très-douteux qu'il appartienne à notre plante. Les uns prétendent qu'il vient de la ville de Smyrne; d'autres du grec *smurno* (la myrrhe), parce que d'après Pline, sa plante sentait la myrrhe. Le nom spécifique d'*olusatrum*, est composé de deux mots latins *olus-atrum*, légume noir, à cause de la couleur sombre de son feuillage et de ses semences noires. Le nom vulgaire *maceron*, vient de son odeur, comparée à celle du *macer*, écorce aromatique d'un arbre des Indes qui nous est inconnu.

PANAIS.

Une plante qui croît dans les champs, aux lieux incultes, le long des haies, dans les contrées tempérées et méridionales, le PANAIS CULTIVÉ (*pastinaca sativa*, Linn.) a fourni à nos potagers une racine que la culture a rendue comestible. Cette racine fusiforme et blanchâtre, très-dure dans son lieu natal, est devenue, par l'industrie humaine, beaucoup plus grosse, plus tendre, d'une saveur agréable. Elle produit une tige de trois pieds et plus, rameuse et cannelée; de grandes feuilles deux fois ailées : les pétioles sont hérissés; les folioles ovales, incisées, dentées ou lobées inégalement. Les fleurs sont petites et jaunâtres, réunies en ombelles très-ouvertes, presque toujours dépourvues d'involucre. Leur calice est entier; les pétales courbés; les fruits comprimés,

elliptiques, à trois nervures saillantes avec un petit rebord membraneux. Cette plante fleurit en juin (1).

Chacun connaît l'usage que l'on fait du panais dans les potages, aliment sain et nourrissant, mais moins savoureux que la carotte. En Allemagne, on en forme, par une longue coction, des confitures d'un goût assez agréable. Traité convenablement, on en a obtenu douze pour cent de sucre. Tous les bestiaux, surtout les cochons, mangent le panais avec plaisir : il est même des cantons où on le cultive sous ce rapport. Il n'est pas très-certain que notre panais ait été connu des anciens. Son nom est latin : il vient de *pastus* (nourriture). Il est attaqué par l'*aphis pastinaca*, Linn.; le *pyralis heracleana*, Fabr.

Les contrées méridionales nous fournissent le PANAIS OPOPANAX (*pastinaca opopanax*, Linn.), très-reconnaissable à ses folioles dont la base en cœur est prolongée à un des côtés, l'autre beaucoup plus court et plus étroit. On voit très-souvent des involucres aux ombelles et ombellules. Cette plante, dans les pays chauds, particulièrement dans la Syrie, fournit, par incision, une gomme-résine, qui découle de ses racines, sous la forme d'un suc laiteux, et se durcit au soleil. Elle est

(1) FUCHS, 753; MATTH., 548, fig. 1; CAMER., 507; LOB., Ic. 709, fig. 2, Obs. 407, fig. 2; DOD., Pempt. 680, fig. 1-2; DALÉCH., 721, fig. 1-2; J. BAUH., 3, pag. 150, fig. 1, et 151, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 16, fig. 1-2; LAMK., Ill., tab. 206.

connue dans le commerce sous le nom d'*opopanax*, qui aujourd'hui est à-peu-près oublié (1).

THAPSIE.

Les THAPSIES (*thapsia*, Linn.), heureusement faciles à distinguer, nous rejettent dans les plantes dangereuses. Nous en possédons très-peu en Europe. On trouve, dans les contrées méridionales, la THAPSIE VELUE (*thapsia villosa*, Linn.), dont la racine est très-âcre et corrosive : son emploi à l'intérieur serait très-dangereux : on la dit employée à l'extérieur dans les onguents pour les maladies de la peau, et pour dissoudre les tumeurs. On fait le même usage du *thapsia garganica*. Telle est encore la réputation dont elles jouissent parmi les Arabes de la Barbarie. J'en ai rencontré un qui s'en était frotté le visage pour faire passer quelques dartres qu'il avait sur la figure : sa joue était devenue enflée, très-enflammée. Il me fit voir la plante dont il s'était servi ; je reconnus le *thapsia villosa*.

Cette plante a une racine épaisse, blanche en dedans, jaunâtre en dehors ; ses feuilles larges, très-velues, blanchâtres en dessous, deux fois ailées, à folioles pinnatifides. Les fleurs sont jaunes, privées d'involucre ; le calice entier ; les

(1) LOB., Ic. 702, fig. 1, Obs. 400, fig. 1 ; DOD., Pempt. 309, fig. 1 ; TABERN., Ic. 81, fig. 1 ; J. BAUH., 3, pag. 156, fig. 1 ; MORIS., § 9, tab. 17, fig. 2 ; GOUAN, Ill., tab. 13, 14.

pétales lancéolés, courbés au sommet; les semences grandes, comprimées, striées, entourées d'une aile échancrée à ses deux extrémités. Cette plante croît dans les champs, aux lieux stériles et ombragés, dans les contrées méridionales. On la nomme vulgairement *malherbe* (1). On y trouve la *mordella aculeata*, Linn.

Quoique la THAPSIE TURBITH (*thapsia garganica*, Linn.), porte les noms de *faux turbith*, *turbith bâtard*, *turbith des montagnes*, *turbith des anciens*, etc., nous n'osons assurer qu'elle soit réellement le *thapsia* de Théophraste, de Dioscoride, etc. Cette espèce est très-belle; ses racines sont grosses, épaisses, remplies d'un suc laiteux; elles ressemblent au turbith, qui est un liseron (*convolvulus turpethum*, Linn.). Son feuillage est étalé, fort ample; les feuilles plusieurs fois ailées; les folioles lancéolées, entières, allongées, aiguës; les ombelles très-grandes; les fleurs jaunes. Cette plante croît dans l'Italie, la Barbarie, etc. (2). Un auteur moderne pense qu'il faut rapporter à ce genre la plante qui fournissait le suc du *silphium*, si célèbre chez les anciens. Voyez LASER, pag. 40.

---

(1) CLUS., Hist. 2, pag. 192, fig. 1; LOB., Ic. 736, fig. 1, Obs. 424, fig. 2; PARK., Theatr. 878; GÉR., Hist. 1030; J. BAUH., Hist. 3, pag. 186, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 18, fig. 3; TABERN., Ic. 781; fig. 1; LAMK., Ill., tab. 206; GOERT., de Fruct., tab. 21.

(2) J. BAUH., Hist. 3, pag. 50, fig. 1; MAGNOL, Monsp., pag. 287; GOUAN, Ill., tab. 10.

TREIZIÈME GENRE.

IMPÉRATOIRE. (Imperatoria, Linn.)

QUATORZIÈME GENRE.

ANGÉLIQUE. (Angelica, Linn.)

QUINZIÈME GENRE.

LIVÊCHE. (Ligusticum, Linn.)

SEIZIÈME GENRE.

LASER. (Laserpitium, Linn.)

DIX-SEPTIÈME GENRE.

BERCE. (Heracleum, Linn.)

IMPÉRATOIRE.

Une plante n'est souvent importante que par le nom qu'on lui donne, ou bien elle le reçoit d'après les grandes propriétés qu'on lui attribue. Il paraît que c'est ce dernier titre qui a valu le nom d'impératoire à une ombelle qu'on regardait comme devant être placée au-dessus des autres, d'après les vertus dont on la supposait douée. En la dépouillant de toutes celles que l'imagination lui prêtait, elle ne sera plus qu'une plante ordinaire, que sa racine, pénétrée d'un suc laiteux, âcre, très-amer, place au rang des plantes

toniques, stimulantes; mais son emploi est aujourd'hui presque abandonné.

Linnée n'en reconnaît qu'une seule espèce, l'IMPÉRATOIRE COMMUNE (*imperatoria ostruthium*, Linn.). Sa racine est épaisse, noueuse; sa tige haute de deux pieds; les feuilles deux fois ailées, les folioles souvent ternées, ou à trois lobes, ovales, dentées en scie. L'ombelle est très-ample, ordinairement dépourvue d'involucre; les ombellules serrées, munies d'un involucre à plusieurs petites folioles. Les fleurs sont blanches; leur calice entier; les pétales échancrés et courbés; les semences comprimées, bordées d'une aile membraneuse avec trois petites côtes sur le dos. Cette plante fleurit dans l'été : elle croît dans les bois, les pâturages des montagnes, depuis les contrées tempérées jusque dans le Nord (1).

ANGÉLIQUE.

L'ANGÉLIQUE a reçu, avec plus de raison que le genre précédent, un nom comparatif des plus distingués, mais qui se sent également d'une imagination trop exaltée; et même dans la crainte qu'il n'exprime pas assez les excellentes pro-

(1) FUCHS, 762; TRAG., 433; MATTH., 567, fig. 1; CAMER., 532; LOB., Ic. 700, fig. 1, Obs. 398, fig. 1; DOD., Pempt. 320, fig. 1; DALÉCH., 727, fig. 1; TABERN., Ic. 82, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 137, fig. 3; MORIS., § 9, tab. 4, fig. 1; PARK., 942; BLACK., tab. 279; GARID., Aix, tab. 55; LAMK., Ill., tab. 199, fig. 1; FLOR. MED., 4, tab. 200.

priétés de cette plante, on y a ajouté celui d'*archangélique.* Il est vrai que l'ANGÉLIQUE ARCHANGÉLIQUE (*angelica archangelica,* Linn.) intéresse par la beauté de son port, par l'ampleur et l'élégance de son feuillage, par l'odeur suave qui s'en exhale, par l'emploi que l'on fait de toute la plante. La tige est épaisse, haute de cinq ou six pieds; ses feuilles très-grandes, deux fois ailées; ses folioles ovales, lancéolées, dentées en scie, et souvent lobées. Les fleurs sont d'un blanc verdâtre; les ombelles grandes, souvent munies d'un involucre à trois ou cinq folioles; ainsi que les ombellules, formant de petites têtes globuleuses. Leur calice est à cinq dents fort petites; les pétales lancéolés, courbés au sommet; le fruit ovale, un peu épais, à cinq côtes à ses deux faces, trois dorsales, deux latérales plus larges (1).

Cette plante, qui fleurit vers le milieu de l'été, aime les lieux froids et humides, le bord des fossés et des étangs; elle croît dans les montagnes des Alpes, dans la Suisse, la Norwège, jusque dans la Laponie. Les habitants de cette dernière contrée se nourrissent de ses jeunes tiges, après les avoir dépouillées de leur écorce : lorsqu'elles sont plus avancées, ils les font dessécher, les coupent par tranches minces, les font

---

(1) FUCHS, 124; MATTH., 814; fig. 2; CAMER., 899; LOB., Ic. 698, fig. 2, Obs. 698, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 140, fig. 2; MORIS., § 9, tab. 3, fig. 1; DOD., Pempt. 318, fig. 1; VAL. CORD., 158; FLOR. MED., 1, tab. 27.

cuire dans du lait ou du bouillon : les confiseurs les mettent, lorsqu'elles sont jeunes et tendres, confire dans le sucre, et en forment une sucrerie d'une saveur aromatique très-agréable, et en même temps fort bonne pour fortifier l'estomac. Les Lapons préparent encore avec les boutons des fleurs bouillis dans le petit lait de renne, un excellent stomachique et astringent. Les Norwégiens font entrer la racine de l'angélique dans la fabrication de leur pain. Les bestiaux recherchent cette plante avec avidité : on prétend qu'il est facile de distinguer, au goût, le lait des vaches qui s'en nourrissent. Parmi les insectes qui l'attaquent, on distingue le *papilio machaon*, Fabr., le *phalæna aulica*, Linn., l'*aphis archangelica*, Linn., etc.

L'ANGÉLIQUE SAUVAGE (*angelica sylvestris*, Linn.), que plusieurs auteurs ont placée parmi les impératoires, ressemble beaucoup à la précédente, par son port, sa figure, et la vigueur de sa végétation ; mais elle lui est très-inférieure par ses qualités, par son odeur : elle en diffère en ce qu'elle n'a point d'involucre aux ombelles, ou au plus deux petites folioles avortées. Ses semences sont comprimées, bordées d'une aile membraneuse. Elle croît dans les prés couverts et les bois des montagnes, depuis les contrées tempérées, jusque dans le Nord. On prétend que sa graine pulvérisée est bonne pour détruire la vermine. Les tanneurs et les mégissiers lui ont reconnu des propriétés analogues à celles de l'écorce de chêne.

Dambourney a préparé, avec les feuilles, une teinture, pour les étoffes de laine, d'une belle couleur d'or (1).

LIVÊCHE.

Des auteurs modernes ont réuni aux angéliques une espèce de LIVÊCHE (*ligusticum levisticum*, Linn.), qui en offre tous les caractères. Les autres espèces n'en diffèrent que par leurs fruits plus longs et plus étroits, et par l'involucre des ombelles à folioles plus nombreuses. L'espèce dont il s'agit ici est une grande et belle plante, dont les feuilles sont deux et trois fois ailées, très-amples; les folioles un peu épaisses, planes, luisantes, rétrécies au coin à leur base, incisées ou lobées à leur sommet. Les fleurs sont jaunâtres; les folioles de l'involucre des ombelles, lancéolées, aiguës, assez nombreuses, ainsi que celles des ombellules. On la nomme vulgairement *ache des montagnes*. Elle croît dans les contrées méridionales de l'Europe, sur les montagnes, dans les prés couverts (2). Son odeur, quoique un peu forte, n'est point désagréable. Ses feuilles et ses jeunes pousses servent d'aliments comme le cé-

---

(1) FUCHS, 125; MATTH., 814, fig. 3; CAMER., 900; LOB., Ic. 699, fig. 1; DOD., Pempt. 318, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 144, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 3, fig. 2; PARK., 940, fig. 2.

(2) FUCHS, 760; TRAG., 426; BRUNF., Herb. 3, pag. 116; MATTH., 564, fig. 1; CAMER., 506; LOB., Ic. 303, fig. 1, Obs. 401, fig. 1; DOD., Pempt. 311, fig. 1; DALÉCH., 703, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 122, fig. 1, *mala*; MORIS., § 9, tab. 3, fig. 1.

leri. Toute la plante est aromatique, carminative, stomachique.

Je ne parle point des autres espèces de livêche, qui ne sont que très-rarement employées en médecine, nullement dans les arts et l'économie domestique.

LASER.

Ce genre renferme de belles espèces, plus intéressantes par la grandeur de leur port, l'élégance de leur feuillage, que par l'emploi que l'on en fait, quoique quelques-unes aient été autrefois en usage dans la médecine, tel que le LASER A LARGES FEUILLES (*laserpitium latifolium*, Linn.), dont la racine, d'une odeur forte, remplie d'un suc laiteux, âcre, caustique, passe pour être fortement purgative. Les habitants des montagnes s'en servent aussi pour se guérir de la gale. Sa tige est striée, haute de deux pieds; les feuilles grandes, deux fois ailées, à folioles ovales, en cœur, obliques à leur base, et dentées en scie. Les fleurs sont blanches; les ombelles grandes et terminales, munies, ainsi que les ombellules, d'involucres à plusieurs folioles, qui manquent quelquefois. Leur calice est presque entier; les pétales en cœur, courbés au sommet; les semences à demi cylindriques, cannelées, avec une aile membraneuse sur leurs angles. Cette plante fleurit dans l'été: elle croît aux lieux secs, sur les montagnes, dans les bois, depuis les contrées tempérées jusque dans celles du Nord. On lui donne les noms de

faux turbith, *turbith des montagnes*, *gentiane blanche*, etc. (1).

Le LASER DE FRANCE (*laserpitium gallicum*, Linn.) est remarquable par ses feuilles très-amples, à folioles nombreuses, cunéiformes, coriaces, à trois ou cinq lobes à leur sommet. Les fleurs sont blanches; les ombelles étalées, les ailes des semences ondulées : elle croît sur les montagnes, dans les contrées méridionales de l'Europe. Ses fleurs paraissent en juillet et août. Sa racine passe pour tonique et diurétique (2).

Le LASER SILER (*laserpitium siler*, Linn.) a un feuillage élégant; des feuilles fort grandes, composées de folioles lancéolées, glabres, entières, souvent trois par trois. Les fleurs sont blanches; les ombelles touffues; les ailes des semences très-courtes. Il croît sur les montagnes des contrées méridionales (3), et fleurit dans l'été.

---

(1) FUCHS. 232, var.; MATTH., 550, fig. 3; CLUS., Hist. 2, pag. 198, fig. 1, var.; LOB., Ic. 704, fig. 2, Obs. 402, fig. 1-2; DALÉCH., 766, fig. 1; TABERN., Ic. 207, fig. 2; J. BAUH., Hist. 3, pag. 165, fig. 1-2; MORIS., § 9, tab. 29, fig. 6, *optima*, et fig. 1, var.? DOD., Pempt. 312, fig. 2; JACQ., Fl. austr., tab. 146.

(2) MATTH., 584, fig. 1; LOB., Ic. 702; fig. 2, *mala*; DALÉCH., 731, fig. 1, *mala*; J. BAUH., 3, pag. 157, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 19, fig. 8, *mala*; PLUKEN., Almag., tab. 198, fig. 5; GARID., Aix, tab. 35; LAMK., Ill., tab. 199, var.

(3) MATTH., 547, fig. 1; CLUS., Hist. 2, pag. 195, fig. 1; LOB., Ic. 737, fig. 2, Obs. 325, fig. 3; DOD., Pempt. 310, fig. 1; DALÉCH., 742, fig. 1; BLACK., tab. 426; J. BAUH., 3, p. 168, fig. 2; MORIS., § 9, tab. 3, fig. 1; JACQ., Austr. 185.

Sa racine est fort amère; ses semences stomachiques et diurétiques.

Faut-il rapporter à ce genre ou à quelque autre, ce *silphium*, si renommé parmi les anciens, pour le suc qu'on en retirait, connu sous les noms de *silphi*, de *laser;* d'où vient que les Latins ont donné à la plante le nom de *laserpitium*, dont l'étymologie est obscure. D'après Herbelot (Bibl. orient., p. 483), cette plante, étant appelée par les habitants de la Cyrénaïque *silphi* ou *sarpi*, les Latins en ont formé *lac serpitium* (lait de serpi), d'où *laserpitium*. Plusieurs auteurs, tant anciens que modernes, ont publié des dissertations sur cette plante : je doute qu'elle nous soit mieux connue. Tous s'accordent à dire qu'elle ne croissait que dans la Libye, aux environs de la ville de Cyrène. On peut voir très au long dans Théophraste, Pline, Dioscoride, les propriétés étonnantes qu'on attribuait au suc et aux autres parties de cette plante : après avoir été employée pendant très-long-temps, elle était devenue si rare, qu'on la vendait, dit Pline, au poids de l'argent. Ce commerce lucratif se faisait pour le compte de l'état, d'où était résulté, d'après Strabon, un commerce de contrebande entre les Cyrénéens et les Carthaginois, dont Charax était l'entrepôt. Pline dit que de son temps le *laserpitium*, qui était le *silphion* des Grecs, avait été détruit par les troupeaux qu'on avait mené paître dans le lieu de sa naissance; qu'on ne connaissait plus qu'un *laser*,

provenant de la Perse et de l'Arménie, très-inférieur à celui de la Cyrénaïque. Sous Néron, on n'en trouva plus qu'un seul pied, qui fut envoyé à ce prince, comme une grande rareté.

Les botanistes modernes, en recherchant quelle pouvait être cette plante merveilleuse, ont été partagés dans leurs opinions. Les uns l'attribuaient au *silphium* de nos jardins, plante de la famille des composées, originaire de l'Amérique, et qui ne pouvait être connue à cette époque. On convient plus généralement qu'elle devait être une ombellifère. Théophraste dit que sa racine était épaisse, sa tige annuelle de la longueur et de la grosseur de celle d'une férule; ses feuilles semblables à celles de l'*apium ;* les semences larges, foliacées, etc. J. Bauhin rapporte, d'après les anciens, qu'un nommé Battus de Thera, obligé de quitter l'île de Crète, s'était retiré dans la Libye, qu'il y bâtit la ville de Cyrène; que les habitants, par reconnaissance, lui consacrèrent le *silphion,* et firent frapper une médaille qui, d'un côté, représentait la figure de ce souverain, et de l'autre celle du *silphion.* On y voit deux larges bases de feuilles presque opposées, embrassant une portion de la tige, et des graines semblables à celles du *thapsia.*

C'est à ce genre qu'il a été récemment rapporté par le D. Della Cella, au retour d'un voyage qu'il fit dans l'ancienne Cyrénaïque en 1817. Viviani, qui a décrit, sous le nom de *Plantæ Libycæ spe-*

cimen, les plantes recueillies par ce savant voyageur, nomme cette plante *thapsia silphium*. D'autres auparavant la regardaient comme une *férule*, un *laserpitium;* quelques autres la prenaient pour l'*assa fœtida;* mais le *silphion* exhalait une odeur agréable: d'ailleurs a-t-on retrouvé, dans ces différentes plantes, ce suc si précieux, et les qualités si vantées des autres parties? n'y a-t-il pas lieu de soupçonner beaucoup d'exagération dans le récit des anciens, beaucoup de charlatanerie dans la possession d'une plante devenue si rare, à laquelle il était facile de substituer le suc de quelque autre espèce? Cette recherche ne sera jamais qu'une curiosité sans résultat, et je n'en ai parlé que d'après l'intérêt qu'on y attache.

BERCE.

Tant que la BERCE SPONDYLE, dite *brancursine* (*heracleum sphondylium*, Linn.), n'habite que le bord des bois, les lieux incultes et agrestes, nous la voyons avec plaisir étaler à nos yeux une ample végétation dans la force de ses tiges, l'étendue de ses feuilles et ses gros paquets de fleurs; mais lorsqu'elle gagne les prairies, les pâturages et les champs, elle devient une plante importune, beaucoup plus nuisible qu'utile, que nous nous efforçons de détruire, parce qu'elle détériore nos foins, quoique broutée par tous les bestiaux. Sa racine est épaisse, fusiforme; sa tige cannelée, haute de trois ou quatre pieds,

plus ou moins velue; les feuilles très-grandes, d'un aspect rustique, rudes au toucher, velues en dessous; à pinnules lobées et crénelées. Les fleurs sont blanches, ou d'un blanc sale; les ombelles grandes et bien garnies. Le calice est presque entier; les pétales échancrés; ceux de la circonférence plus grands et bifides. Les semences sont comprimées, un peu échancrées au sommet, membraneuses à leur bord; l'involucre de l'ombelle très-caduc; celui des ombellules à plusieurs folioles. Cette plante fleurit dans l'été, depuis les contrées tempérées jusque dans le Nord (1). On y trouve le *phalæna heracleana*, Linn., *musca heraclea*, Linn.

Les diverses parties de la berce, est-il dit dans la Flore médicale, ont des qualités très-dissemblables, et même opposées. La racine et l'écorce sont assez âcres pour enflammer et altérer la peau. Dépouillés de cette enveloppe corticale, les tiges et les pétioles concassés et abandonnés pendant quelques jours sur des claies, fournissent un suc mucilagineux et sucré. Si on accumule, dans un tonneau, ces tiges et ces pétioles brisés, si on y verse une quantité d'eau suffisante pour recouvrir le tout, après un mois on retire une masse d'un goût acidule assez agréable. En soumettant

(1) Fuchs, 53; Matth., 577, fig. 1; Lob., Ic. 701 *pro* 703, fig. 2; Dod., Pempt. 307, fig. 1; Daléch., 754, fig. 1; Tabern., Ic. 92, fig. 1; J. Bauh., 3, pag. 160, fig. 1; Moris., § 9, tab. 16, fig. 1; Flor. méd., 2, tab. 66; Lamk., Ill., tab. 200, fig. 1.

ce marc à la distillation, il donne un esprit ardent plus actif que celui de grains.

Les habitants du Nord regardent la berce comme une de leurs plus précieuses plantes alimentaires: ils en fabriquent de l'eau-de-vie et de la bière : les Kamtschadales la mangent fraîchement écorcée : les paysans russes et polonais en préparent un mets aigrelet, qui fait, en quelque sorte, une partie essentielle de leur nourriture journalière, et qui, sous le nom de *barszoz*, est à-peu-près, pour eux, ce que le *sauer-kraut* est pour les Allemands. On prétend que le nom d'*heracleum* vient de celui d'Hercule, qui, le premier, mit en usage une plante de ce nom, selon Pline.



DIX-HUITIÈME GENRE.

FÉRULE. (FERULA, Linn.)

DIX-NEUVIÈME GENRE.

ARMARINTE. (CACHRYS, Linn.)

VINGTIÈME GENRE.

ATHAMANTE. (ATHAMANTA, Linn.)

VINGT-UNIÈME GENRE.

SELIN. (SELINUM, Linn.)

VINGT-DEUXIÈME GENRE.

PERSIL. (APIUM, Linn.)

FÉRULE.

La beauté des FÉRULES, leur grandeur, la finesse de leur feuillage, réunies aux usages agréables et commodes auxquels ces plantes étaient employées, ainsi que les aimables fictions qu'on y appliquait, leur ont fait une réputation qui est parvenue jusqu'à nous. Quoique nous ne puissions pas déterminer rigoureusement l'espèce dont parlent les anciens, on croit assez généralement qu'elle se rapporte à notre FÉRULE COMMUNE (*ferula com-*

munis, Linn.), opinion que Tournefort a rendue douteuse. C'est une des plus belles espèces de ce genre, dont la tige, haute de cinq ou six pieds et plus, est très-épaisse, ferme, presque ligneuse, mais rendue légère par la moelle qu'elle renferme. Ses feuilles sont fort amples; les folioles longues, finement découpées; les fleurs jaunes; les ombelles touffues; les involucres à plusieurs folioles courtes et caduques; les pétales oblongs, entiers; les semences assez grandes, ovales, comprimées, lisses ou cannelées avec un rebord très-étroit. Cette plante croît aux lieux pierreux, sur les côtes maritimes, dans les contrées méridionales (1).

Tournefort dit avoir retrouvé dans les îles de la Grèce la vraie férule des anciens (*ferula nartheca*, Poir.), où elle est très-commune. Les Grecs la nomment encore *nartheca*, du grec littéral *narthex*. « Elle porte, dit-il, une tige de cinq pieds de haut, épaisse d'environ trois pouces, noueuse, couverte d'une écorce assez dure. Le creux de cette tige est rempli d'une moelle blanche, qui, étant bien sèche, prend feu comme la mèche. Ce feu s'y conserve parfaitement bien, et ne consume que peu à peu la moelle, sans endommager l'écorce, ce qui fait qu'on se sert de cette plante

(1) Matth., 578, fig. 1; Camer. 549; Lob., Ic., 778, fig. 2, Obs. 450, fig. 2; Dod., Pempt. 321, fig. 1; Daléch., 734, fig. 1; J. Bauh., 3, pag. 43, fig. 1; Moris, § 9, tab. 15, fig. 3; Gér., 1056; Lamk., Ill., tab. 205, fig. 1.

pour porter du feu d'un lieu à un autre.... Cet usage est de la plus haute antiquité, et peut servir à expliquer un endroit d'Hésiode, qui, parlant du feu que Prométhée vola dans le ciel, dit qu'il l'emporta dans une férule. »

« Ces tiges sont assez fortes pour servir d'appui, et trop légères pour blesser ceux que l'on frappe; c'est pourquoi Bacchus, l'un des plus grands législateurs de l'antiquité, ordonna sagement aux premiers hommes qui burent du vin, de se servir de cannes de férule, parce que souvent, dans la fureur du vin, ils se cassaient la tête avec les bâtons ordinaires : les prêtres du même dieu s'appuyaient sur des tiges de férule. La férule d'Italie et de France est différente de celle de la Grèce; ainsi quand Martial a dit que la férule était le sceptre des pédagogues, à cause qu'ils s'en servaient pour châtier leurs écoliers, il a parlé sans doute de l'espèce qui vient en Italie et en France. » Juvénal a dit dans le même sens :

Et nos ergo manum ferulæ subduximus...

Sat. I, v. 15.

La férule de la Grèce sert aujourd'hui à faire des tabourets.... Plutarque et Strabon remarquent qu'Alexandre tenait les œuvres d'Homère dans une cassette de férule, à cause de sa légèreté. » (Tournefort, Voyage du Levant, vol. I, p. 290, édit. in-8°.)

La férule, dans le Bas-Empire, était le sceptre des empereurs, comme on peut le remarquer sur

les médailles, d'où vient que les Grecs appelaient leurs princes *narthé-cophoros* (porte-férules). Il est évident que le mot latin *ferula*, vient de *ferire*, frapper, à cause de l'usage qu'on en faisait dans les écoles. Les Grecs du moins avaient la précaution de choisir un bois très-léger, pour éviter les blessures : il n'en est pas de même de nos pédants d'autrefois, qui l'avaient remplacée par le bois le plus dur, afin de mieux graver leurs leçons dans la tête des enfants, et de leur inspirer l'amour de la science en leur meurtrissant les mains. Cette heureuse invention ne vient pas des Grecs, comme on voit : nos modernes pédagogues en ont seuls tout l'honneur.

ARMARINTE.

Nous ne possédons en France qu'une seule espèce de ce genre, l'ARMARINTE A FRUITS LISSES (*cachrys lævigata*, Lamk., Encycl.), grande et belle plante dont les racines sont longues et très-grosses, la tige glabre, épaisse, haute de deux ou trois pieds; les feuilles très-grandes, finement découpées; les dernières divisions courtes, sétacées. Les fleurs sont jaunes; les ombelles étalées; leur involucre à plusieurs folioles découpées. Le fruit est composé de deux grosses semences à demi ovales, blanches, épaisses, fongueuses, très-lisses, sans stries (velues et sillonnées dans plusieurs autres espèces). Cette plante croît dans

l'Italie, la Provence, la Barbarie, etc. (1) M. Desfontaines l'a nommée *C. peucedanoides*, Flor. atl. L'étymologie de *cachrys* est très-obscure.

ATHAMANTE.

Parmi les ATHAMANTES, la seule espèce à laquelle on attribue quelques propriétés est l'ATHAMANTE DE CRÈTE (*athamanta cretensis*, Linn.), qui croît également en Europe, sur les montagnes de la Suisse, du Dauphiné, de l'Autriche, etc. Sa racine est longue; ses tiges un peu pubescentes, striées; ses feuilles légèrement velues; les folioles divisées en découpures planes, étroites, linéaires, aiguës. Les fleurs sont blanches; les ombelles à huit ou dix rayons pubescents; les involucres à plusieurs folioles blanchâtres à leurs bords. Les fruits sont ovales, oblongs, striés et velus. Toute la plante est d'une saveur âcre, aromatique; la semence est d'une odeur agréable, d'une saveur piquante : elle passe pour incisive, carminative, emménagogue (2). On donne au mot *athamanta* une double étymologie : il vient du mont *athamas*, en Thessalie, où croît cette plante, ou bien on suppose qu'elle a été découverte par *Athamas*, roi de Thèbes.

---

(1) MORIS, Umb. 62, tab. 3, fig. 1; GARID., Aix, tab. 17, *bona*.

(2) MATTH., 569, f. 2; CAMER., 536; MORIS., § 9, tab. 10, fig. 9; JACQ., Vind. 218, et Austr., tab. 62; LAMK., Ill., 194, fig. 2; GOERT. de Fruct., tab. 21.

SÉLIN.

On a cru devoir réunir aux SÉLINS (*selinum*, Linn.) plusieurs athamantes à fruits glabres ; les semences sont à cinq nervures, les deux latérales saillantes : en conséquence on a placé dans ce genre le SÉLIN FAUX PERSIL (*selinum, oreoselinum*, Encycl. ; *athamanta*, Linn.), belle espèce, dont la racine est dure, épaisse; la tige haute d'environ trois pieds; les feuilles glabres, très-grandes, trois fois ailées; les folioles cunéiformes, incisées, trifides ou pinnatifides. Les fleurs sont blanches; les ombelles amples, leur involucre à plusieurs folioles caduques; celui des ombellules très-court, sétacé. Cette plante croît sur les collines sèches et pierreuses, dans les bois, aux lieux montagneux, depuis les contrées tempérées jusque dans le Nord. Ses fleurs paraissent en août (1). Ses racines passent pour diurétiques, sudorifiques; les semences, pour emménagogues. Ce sélin est abandonné par les bestiaux. On prétend que le nom de ce genre vient du grec *seléné* (lune), à cause de ses semences en croissant.

---

(1) CLUS., 2, pag. 195, fig. 2, pann. 695 ; LOB., Ic. 707 . fig. 2, Obs. 406, fig. 1 ; DOD., Pempt. 696, fig. 1; DALÉCH., 702, fig. 1 ; J. BAUH., 3, pag. 103, fig. 1 ; MORIS., § 9, tab. 17, fig. 1; JACQ., Austr., tab. 68.

PEUCEDANE.

Les PEUCEDANES (*peucedanum*, Linn.) sont des plantes d'un beau port, garnies de feuilles fort amples, à découpures fines et légères, ornées de fleurs jaunes, quelquefois blanches avec des involucres à folioles réfléchies. Le fruit est ovale, un peu comprimé, strié, médiocrement ailé sur ses bords, rapproché des sélins. Ces plantes ont été autrefois employées en médecine; on n'en fait aujourd'hui aucun usage. On trouve dans Pline et Dioscoride le nom de *peucedanum*: il était donné à une plante qui fournissait une substance semblable à la résine, d'où vient son nom composé de deux mots grecs, *peucé* (pin), *danos* (petit), petit pin.

On a long-temps confondu, dans les environs de Paris, avec le *peucedanum officinale*, Linn., une espèce assez commune dans les bois de haute futaie, que M. Decandolle a nommée PEUCEDANE DE PARIS (*peucedanum parisiense*), à fleurs blanches, tandis que le premier a les fleurs jaunes: de plus sa tige est fort haute; ses feuilles très-grandes, trois fois ailées; les folioles longues, linéaires, très-étroites; les ombelles lâches; les fruits ovales, oblongs, sans rebord apparent. On lui donne ordinairement les noms de *queue-de-porc*, *fenouil de porc*, probablement à cause de la grande avidité de cet animal pour les racines de cette plante, qui est rejetée par tous les bes-

tiaux : on la trouve dans le midi de la France et autres contrées chaudes. Ses fleurs paraissent dans l'été (1).

ACHE ou CÉLERI. PERSIL.

Ce genre (*apium*, Linn.) ne renferme que deux espèces, toutes deux converties en plantes potagères. On leur attribue pour caractère : un calice entier; les pétales arrondis; les semences oblongues, convexes, striées; les involucres à trois ou quatre folioles caduques; les fleurs jaunes. Il est difficile de déterminer l'étymologie du mot *apium*, auquel on attribue une origine celtique, qui signifie *eau*, parce que notre CÉLERI (*apium graveolens*, Linn.) croît naturellement dans les lieux humides, les marais, partout en Europe, dans les contrées tempérées. Dans son état naturel, le céleri a des racines dures, blanchâtres, peu charnues; une tige striée et rameuse; les feuilles une et deux fois ailées; les folioles larges, presque luisantes, lobées et dentées; la plupart des ombelles axillaires et sessiles; les fleurs d'un blanc-jaunâtre (2).

---

(1) Fuchs, 599; Trag., 881; Matth., 579, fig. 1; Lob., Ic. 781, fig. 1 et 782, fig. 1-2, Obs. 453, fig. 1 et 454, fig. 1-2; Dod., Pempt. 317, fig. 1; Daléch., 746, fig. 2; et 747, fig. 1; Tabern., Ic. 69, fig. 1-2; J. Bauh., 3, pag. 36, fig. 1; Moris., § 9, tab. 15, fig. 1-2.

(2) Matth., 563, fig. 1, et 565, fig. 1, var.; Fuchs, 744; Brunf., Herb. 3, pag. 107; Trag., 464; Camer., 527; Lob., Ic., 707, fig. 1, Obs. 405, fig. 2; Dod., Pempt. 695, fig. 1; Daléch., 701, fig. 2; J. Bauh., 3, pag. 100, fig. 1; Moris., § 9, tab. 9, fig. 8.

Le CÉLERI SAUVAGE, qu'on a plus particulièrement désigné sous le nom d'*ache*, est d'une saveur âcre et brûlante, d'une odeur forte et désagréable, ce qui devait rendre cette plante très-suspecte, quoique broutée par les moutons et les chèvres. Cette répugnance naturelle pour toute plante qui ne s'annonce que par des qualités malfaisantes, n'a pas empêché l'homme d'essayer la culture du céleri, et de parvenir à le convertir en un aliment assez agréable, qui provoque l'appétit, mais qui passe pour très-échauffant. On ne mange que les racines et les pétioles adoucis, attendris et blanchis par la privation de l'air, et couverts de terre. Nous ne savons rien autre sur l'origine de cette culture, sinon que les Italiens l'ont, les premiers, introduite dans nos potagers. On en distingue une variété, dont la racine est de la grosseur d'un navet, ce qui l'a fait appeler CÉLERI-RAVE. Je ne parle point de ses propriétés médicinales, elles sont aujourd'hui à-peu-près oubliées.

Le PERSIL (*apium petroselinum*, Linn.) est une plante connue depuis très-long-temps, intéressante par l'usage fréquent que l'on en fait. Sa tige est droite, striée; ses feuilles ailées, à folioles ovales, inégalement incisées et dentées; les feuilles supérieures linéaires; les ombelles planes; les fleurs d'un jaune-pâle. On en distingue une belle variété à feuilles crépues. Cette plante croît en Sardaigne,

dans la Provence et autres contrées du midi de l'Europe. Ses fleurs paraissent dans l'été (1).

Le PERSIL portait chez les Grecs le nom de *selinos*, et chez les Latins celui d'*apium*. Les vainqueurs aux jeux néméens étaient couronnés d'*apium*, d'ache verte; *honos ipsi*, dit Pline, *in Achaiâ, coronare victores sacri certaminis Nemeæ.* Cette plante était consacrée aux cérémonies des funérailles. Suidas parle de ces couronnes funèbres que l'on plaçait sur les tombeaux, et dit que l'ache ou l'*apium* était destiné au deuil et aux larmes, d'où venait l'expression populaire : *il n'a plus besoin que d'ache*, en parlant d'un malade désespéré. D'un autre côté, l'ache était en honneur dans les jeux isthmiques : on en tressait des couronnes pour les vainqueurs : les poètes en ornaient leur front, persuadés, sans doute, que son odeur pénétrante était propre à exalter l'imagination, en agitant agréablement le cerveau, d'où vient que nous trouvons dans Horace :

Quis udo
Deproperare apio coronas
Curatve myrto?

Et ailleurs :

---

(1) FUCHS, 574; TRAG., 460; MATTH., 562, fig. 1-2; CAMER., Epit. 526; LOB., Ic. 706, fig. 2, Obs. 405, fig. 1; DOD., Pempt. 694, fig. 1; TABERN., 89, fig. 2; DALÉCH., 700, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 97, fig. 1 et 2, var.; MORIS., § 9, tab. 8, fig. 2, et 3, var.; LAMK., Ill. tab. 196, fig. 1; FLOR. MÉDIC., 5, tab. 268.

Est in horto
Phylli, nectendis apium coronis.
Ode 7, lib. IV, v. 2.

Virgile a dit également :

Floribus atque apio crines ornatus amaro.

On trouve ailleurs dans Horace, que l'*apium* faisait aussi l'ornement des repas :

Neu desint epulis rosæ,
Neu vivax apium, neu breve lilium.
Od. 36, lib. I, v. 15.

Anacréon a aussi parlé des couronnes d'ache consacrées à la joie et aux festins.

Au reste, notre persil, employé aujourd'hui dans les cuisines, est doué d'une odeur aromatique, d'une saveur agréable, un peu piquante, ce qui le rend propre à servir d'assaisonnement. On l'emploie également cru ou cuit : il excite l'appétit et favorise la digestion. Les bestiaux l'aiment beaucoup : les lièvres et les lapins en sont très-friands; mais c'est un poison pour les petits oiseaux. Les racines passent pour apéritives, diurétiques.



VINGT-TROISIÈME GENRE.

TORDYLE. (TORDYLIUM, Linn.)

VINGT-QUATRIÈME GENRE.

CAUCALIDE. (CAUCALIS, Linn.)

VINGT-CINQUIÈME GENRE.

CAROTTE. (DAUCUS, Linn.)

VINGT-SIXIÈME GENRE.

AMMI. (AMMI, Linn.)

VINGT-SEPTIÈME GENRE.

TERRENOIX. (BUNIUM, Linn.)

TORDYLE. CAUCALIDE.

Il n'est, dans ces deux genres, aucune espèce dont on fasse usage aujourd'hui : nous nous y arrêterons peu. Les TORDYLES (*tordylium*, Linn.) sont très-bien caractérisés par leurs fruits comprimés, orbiculaires, entourés d'un rebord épais, calleux, strié : les fleurs sont blanches : celles de la circonférence ont les pétales extérieurs très-grands et bifides. Les involucres sont à plusieurs folioles; ceux des ombellules situés du même

côté. Dans le TORDYLE OFFICINAL (*tordylium officinale*, Linn.), les tiges sont velues; les feuilles ailées; les folioles ovales, incisées et crénelées; les fruits presque glabres, entourés d'un bourrelet blanc. Cette plante croît dans les contrées méridionales de l'Europe, en France, en Italie, dans le Levant, etc. Sa racine passe pour incisive; ses semences, pour diurétiques : elles ont la saveur du cumin; peut-être pourraient-elles y être suppléées. Belon dit que les Turcs mangent cette plante en salade, quand elle est jeune. L'étymologie du nom *tordylium* (1) est très-obscure.

Les CAUCALIDES (*caucălis*, Linn.) ont des fruits ovales, oblongs, hérissés de pointes roides. Les involucres sont à plusieurs folioles simples. Ce genre renferme plusieurs belles espèces, particulièrement la CAUCALIDE A GRANDES FLEURS (*caucalis grandiflora*, Linn.), assez commune dans les moissons par toute la France, remarquable par l'élégance des pétales de la circonférence, très-grands et bifides, qui donnent à l'ombelle l'aspect de fleurs radiées. Les semences sont hérissées de pointes fort longues. Lorsqu'elles sont mêlées aux graines des céréales, elles donnent au pain une saveur amère, et le rendent brun et malsain. Les feuilles sont deux fois ailées, finement découpées, d'un vert-pâle, légèrement ve-

---

(1) MATTH., 551, fig. 4; LOB., Ic. 736, fig. 2, Obs. 425, fig. 1; DOD., Pempt. 314, fig. 1; TABERN., Ic. 106, fig. 2; DALÉCH., 752, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 84, fig. 2; JACQ., Hort., tab. 53.

lues. Cette plante se rapproche beaucoup de celle que Pline cite sous ce nom (1). D'après Linnée, le nom de *caucalis* serait composé de deux mots grecs, *chéo* (je traîne), *caulos* (tige); plusieurs espèces ont des tiges très-basses, ou couchées, tel que le *caucalis maritima*.

CAROTTE.

La nature offrait à l'activité du cultivateur, dans la CAROTTE SAUVAGE (*daucus carota*, Linn.), une plante précieuse par sa racine charnue, fusiforme, à la vérité un peu dure, et qui déja, en cet état, si elle n'était pas comestible, pouvait du moins servir à donner aux potages une saveur agréable : mais grossie, perfectionnée, adoucie par la culture, elle est devenue un aliment savoureux, très-sain, d'une facile digestion, surtout lorsqu'elle est bien cuite, autrement elle occasionne des flatuosités incommodes. On en distingue plusieurs variétés : la *carotte jaune*, la *blanche*, la *rouge*, la *grosse*, la *petite-jaune*, etc. Ces variétés diffèrent aussi par leur saveur.

La CAROTTE SAUVAGE est pourvue d'une tige rude, striée. Les feuilles sont grandes, plusieurs fois ailées; les folioles partagées en découpures inégales, presque linéaires, aiguës. Les fleurs sont

---

(1) CLUS., Hist. 2, pag. 101, fig. 2; LOB., Ic. 728, fig. 1, Obs. 420, fig. 1; DOD., Pempt. 700, fig. 1; DALÉCH., 715, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 14, fig. 1; COLUM., Ecphr., tab. 94; JACQ., Austr., tab. 54; LAMK., Ill., tab. 192, fig. 1.

blanches; les ombelles amples; les rayons, à mesure que les semences mûrissent, se contractent en une sorte de coupe élégante : souvent une fleur du centre avorte, et se convertit en un tubercule charnu, d'un pourpre foncé. Le fruit est ovale, hérissé de poils roides, avec de petites côtes. L'involucre est composé de folioles pinnatifides; elles sont simples aux ombellules, et même aux ombelles dans les sols arides. Cette plante fleurit dans l'été : elle est fort commune partout dans les prés, sur le bord des champs, jusque dans le Nord. Le nom de *daucus* vient du grec *daio* (j'échauffe), qualité que les vieux auteurs attribuent à la carotte (1).

Cette plante est très-précieuse sous beaucoup de rapports. Les racines peuvent être desséchées et conservées, soit par morceaux, soit en poudre, pour les usages de la marine. Margraff en a retiré un suc en sirop. Hornbi d'Yorck en a obtenu une eau-de-vie d'un bon goût, très-limpide, et le marc a fourni aux cochons une très-bonne nourriture. En Europe, on confit au sucre les racines de la carotte; en Égypte, on les confit au vinaigre : un de mes amis en a formé une sorte de confitures

---

(1) Fuchs, 684; Matth., 548, fig. 2, 549, fig. 1; Trag., 440 Camer., 508, 509; Lob., 723, fig. 1-2, Obs. 416, fig. 2-3, 417, fig. 1; Dod., Pempt., 678, fig. 1-2, et 679, fig. 1; J. Bauh., 3, pag. 64, fig. 1-2, et 62, fig. 1; Moris., § 9, tab. 13, fig. 1; Daléch., 722, fig. 1-2; Tabern., Ic. 75, fig. 2 et 76, fig. 1; Flor. dan., tab. 723; Flor. méd. 2, tab. 99.

assez agréable. Les bestiaux sont très-avides des racines et des feuilles de la carotte. C'est pour eux un aliment sain, qui les engraisse, et fournit aux vaches un lait plus abondant, d'une bonne qualité. Les carottes sont d'une grande ressource, surtout au printemps et vers la fin de l'hiver, lorsque les autres aliments viennent à s'altérer. Miller assure qu'un arpent de terre, ensemencé de carottes, donne plus de fourrages que trois arpents de navets pour les moutons, les cochons et les bœufs, dont la chair devient en outre plus ferme et plus savoureuse. Ces animaux broutent aussi les jeunes feuilles; mais après la floraison, ils sont repoussés par l'aspérité des tiges et des semences. Dans certains cantons, on fait griller les racines de la carotte pour les mêler au café, ou pour donner plus de saveur et de couleur au bouillon. Les semences sont aromatiques : elles communiquent à la bière une saveur piquante et une qualité supérieure. Quelques médecins ont conseillé la décoction des racines contre la jaunisse, sans doute à cause de leur couleur, comme celles de la patience : il n'eût pas été plus ridicule de dire qu'elles la communiquaient. Voyez *la Nouvelle Flore parisienne*. On trouve sur la carotte ce beau *papillon à queue* du *fenouil*, Geof. (*papilio machaon*, Linn.), ainsi que le *tinea duncella*, W.; *mordella testacea*, Linn.; *musca dauci*, Linn.; *Aphis dauci*, Linn., etc.

AMMI.

Les AMMI ne diffèrent des carottes que par leurs semences glabres et non hérissées. Ils renferment de très-belles espèces, parmi lesquelles on distingue l'AMMI VISNAGE (*ammi visnaga*, Encycl.), que Linnée avait rangé parmi les carottes, quoique ses fruits soient glabres. Sa tige est lisse et cannelée, haute de deux ou trois pieds; les feuilles plusieurs fois ailées; les folioles très-nombreuses, presque filiformes, aiguës. Les ombelles sont très-amples : leurs rayons se contractent à mesure que les fruits mûrissent. Les fruits sont lisses, comprimés, à trois nervures peu saillantes. Cette plante croît dans les contrées méridionales de l'Europe, dans le Levant, la Barbarie, aux lieux un peu humides et dans les champs (1). Elle passe pour apéritive, diurétique. On la nomme *herbe aux cure-dents*, parce qu'on emploie les rayons de son ombelle, devenus ligneux, à fabriquer des cure-dents. On les vend pour cet usage à Marseille, en Espagne, dans l'Italie. Ils répandent dans la bouche une odeur aromatique assez agréable. *Ammi* vient du grec *ammos* (sable) donné à ce genre, parce que quelques-unes de ses espèces croissent aux lieux

---

(1) FUCHS, 786; CORD., 90, *versò*; TRAG., 877; MATTH., 401, 2; CAMER., 303; LOB., Ic. 726, fig. 1, Obs. 419, fig. 1; DOD., Pempt, 702, fig. 2; DALÉCH., 710, fig. 3, et 711, fig. 1; TABERN. Ic., 95, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 31, fig. 1; GOERTN., de Fruct. tab. 21.

sablonneux. Rien ne prouve que l'*ammi* de Dioscoride puisse se rapporter à aucune espèce de ce genre.

L'AMMI OFFICINAL (*ammi majus*, Linn.) est encore une belle espèce, dont les semences aromatiques, d'une saveur piquante, ont été plus employées qu'elles ne le sont aujourd'hui. Ses tiges sont étalées, très-rameuses; ses feuilles ailées; les folioles ovales-lancéolées, dentées en scie; les supérieures plus étroites. Cette plante croît dans les contrées tempérées et méridionales, sur le bord des champs. Elle fleurit dans l'été, ainsi que la précédente (1). On y trouve l'*attelabus ammios*, Linn.; le *leptura rostrata*, Linn.

BUNIUM.

Le BUNIUM TERRE-NOIX (*bunium bulbocastanum*, Linn.) aurait pu s'attirer l'attention du cultivateur par sa racine bulbeuse et comestible, de la grosseur d'une noisette, dont la saveur approche de celle d'une châtaigne; mais la petitesse de cette bulbe, qu'il faut attendre trois années, ne pouvait offrir le dédommagement des frais de culture. En recueillant ces bulbes telles que la nature les produit, on les mange, dans certaines contrées, crues ou cuites, soit sous la cendre, soit

(1) FUCHS, 67; TRAG., 874; LOB., Ic. 721, Obs. 415, fig. 1; DOD., Pempt. 30, fig. 1; TABERN., Ic. 91, fig. 1; DALÉCH., 695, fig. 1; CORD., 127; J. BAUH., 3, pag. 27, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 8, fig. 4; LAMK., Ill., tab. 193; GOERT., de Fruct., tab. 22.

dans du bouillon, dépouillées de leur écorce : en les râpant, on en retire une bonne fécule. Les cochons les recherchent avec avidité, et l'ont bientôt détruite dans les champs où ils paissent en liberté.

A l'extérieur, cette plante est distinguée par une tige d'un à deux pieds, striée, un peu rameuse; par ses feuilles deux et trois fois ailées, à découpures étroites, linéaires. Les fleurs sont blanches; les ombelles assez amples; l'involucre composé de plusieurs folioles simples, linéaires, quelquefois nulles ou caduques; celles des ombellules plus courtes. Le calice est entier; les pétales égaux, courbés en cœur; le fruit ovale, oblong, strié, un peu tuberculeux entre les stries; les semences âcres, aromatiques, approchant beaucoup de celles du *carvi*. Cette plante croît dans les contrées tempérées, sur les collines, dans les champs argileux, peu cultivés. Elle porte les noms vulgaires de *terre-noix, suron, moinson*. On prétend qu'elle a été nommée *bunium*, du grec *bounon* (colline), du lieu de sa naissance (1).

---

(1) MATTH., 627, fig. 2; CAMER., 609; LOB., Ic. 745, fig. 1, Obs. 429, fig. 2; DOD., Pempt. 334, fig. 1; DALECH., 773, fig. 1; TABERN., 143, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 30, fig. 1; MORIS, , § 9, tab. 2, fig. 1, BARREL., 244; FL. DAN., tab. 220; LAMK., Ill., tab. 197.



VINGT-HUITIÈME GENRE.

CRITHME. (Crithmum, Linn.)

VINGT-NEUVIÈME GENRE.

BUBON. (Bubon, Linn.)

TRENTIÈME GENRE.

BERLE. (Sium, Sison, Linn.)

TRENTE-UNIÈME GENRE.

BUPLÈVRE. (Buplevrum, Linn.)

TRENTE-DEUXIÈME GENRE.

ASTRANCE. (Astrantia, Linn.)

TRENTE-TROISIÈME GENRE.

SANICLE. (Sanicula, Linn.)

TRENTE-QUATRIÈME GENRE.

PANICAUT. (Eryngium, Linn.)

TRENTE-CINQUIÈME GENRE.

HYDROCOTYLE. (Hydrocotyle, Linn.)

CRITHME.

La nature fournit à l'homme, sans aucun frais de culture, dans les feuilles du crithme maritime

(*crithmum maritimum*, Linn.), un assaisonnement assez agréable pour les salades d'hiver : il suffit de les confire dans le vinaigre, comme les cornichons. On choisit de préférence les individus qui croissent dans les terrains arrosés par les eaux de la mer : leurs feuilles sont plus tendres, d'une saveur piquante, salée, aromatique. La tige de cette plante est verte, dure, très-peu rameuse; les feuilles deux fois ailées; les folioles épaisses, charnues, molles, linéaires, aiguës. Les fleurs sont blanches; les involucres à plusieurs folioles; les pétales entiers, presque égaux; le fruit ovale, oblong, presque cylindrique, strié; l'écorce un peu fongueuse; les stries obtuses. Cette plante croît sur les rochers voisins de la mer, dans les contrées méridionales, plus rare dans les tempérées (1). Elle porte les noms vulgaires de *criste marine, bacille, fenouil de mer, perce-pierre, passe-pierre*, etc., et celui de *crithmum*, du grec *crité* (orge), à cause, dit-on, de la ressemblance de ses semences à un grain d'orge.

CUMIN.

Le CUMIN OFFICINAL (*cuminum cyminum*, Linn.) est originaire de l'Égypte et du Levant. La saveur aromatique et piquante de ses semences, en a

(1) MATTH. 381, fig. 1; CAMER., 272; LOB., Ic. 392, fig. 2, Obs. 213, fig. 2; DOD., Pempt. 705, fig. 1; DALECH., 768, fig. 1; TABERN., Ic. 100, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 194, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 7, fig. 1; GER., 753; CORD., 201; LAMK., Ill., tab. 197.

introduit la culture dans plusieurs des contrées méridionales de l'Europe, particulièrement dans l'île de Malte. C'est une petite plante haute de six à huit pouces, munie de quelques feuilles découpées très-menu, comme celles du fenouil. Les fleurs sont petites, blanches ou purpurines; les ombelles peu garnies, accompagnées, ainsi que les ombellules, d'un involucre à trois ou quatre folioles capillaires. Le fruit est ovale, oblong, strié, quelquefois un peu velu (1).

Le cumin était connu des anciens: on le trouve dans Théophraste, Pline et Dioscoride. Ce dernier, parmi les qualités qu'il lui attribue, prétend qu'il a la propriété de rendre pâles ceux qui en boivent ou qui s'en frottent. Cette opinion existait du temps d'Horace, qui, en parlant des poètes qui copient jusqu'aux défauts de leur modèle, dit, que s'il devenait pâle, on verrait des poètes se procurer la pâleur en buvant du cumin:

Proh! si
Pallerem casu, biberent exangue cuminum.
Epist. 19, lib. I, v. 18.

Les semences du cumin ont été recherchées à cause de leur saveur aromatique, vive et pénétrante. On les emploie comme assaisonnement.

---

(1) Matth., 555, fig. 2; Camer., 518, *bona;* Cord., 205, fig. 2; Lob., Ic. 742, fig. 2, Obs. 428, fig. 3; Dod., Pempt. 300, fig. 1; Daléch., 697, fig. 1; J. Bauh., 3, pag. 22, fig. 1; Moris., § 9, tab. 2, fig. *ultima primi ordinis;* Lamk., Ill., tab. 194; Flor. médic., 3, tab. 142.

Les Hollandais en mettent dans leurs fromages, les Allemands dans leur pain; les Turcs en assaisonnent tous leurs ragoûts. Comme les pigeons en sont très-friands, en Orient, on mêle le cumin avec de la terre salpêtrée, que l'on place dans les colombiers, afin d'y attirer ces oiseaux. On en fait également des appâts pour prendre les perdrix. On croit que le mot *cuminon*, employé par les Grecs, est d'origine arabe.

BUBON.

Le BUBON DE MACÉDOINE (*bubon macedonicum*, Linn.) est connu depuis long-temps, sous le nom de *persil de Macédoine :* il a joui autrefois d'une assez grande réputation à cause de l'odeur aromatique assez agréable de ses semences, employées comme diurétiques, apéritives, carminatives, etc. Du temps de Pline, on se servait, pour guérir les tumeurs de l'aine, d'une plante nommée *bubonion*, qui, en grec, signifie *aine;* mais la nôtre n'a d'autre rapport que son nom avec la plante de Pline. Elle est revêtue d'un duvet blanchâtre, particulièrement sur sa tige, ses pétioles et ses rameaux. Elle est rare en Europe, bien plus commune dans les prairies sèches des montagnes de l'Atlas, de la Grèce, etc. Ses feuilles ressemblent un peu à celles du persil; les folioles sont ovales, incisées ou dentées; les fleurs nombreuses, petites et blanchâtres; les fruits

ovales, velus, ainsi que les pédoncules et les involucres à plusieurs folioles (1).

On rapporte à ce genre la plante qui fournit le *galbanum*, ce suc visqueux et laiteux qui se durcit en une gomme-résine, apportée de la Syrie et de la Perse, à laquelle on a attribué pendant long-temps de très grandes propriétés, aujourd'hui reconnues à-peu-près comme imaginaires, d'où vient le proverbe, *donner du galbanum*, pour signifier payer quelqu'un de paroles sans effet.

BERLE.

Les *sium* et les *sison* de Linnée ont été réunis, par plusieurs auteurs, en un seul genre, auquel on a conservé le nom français de BERLE. Il n'existe en effet aucune différence notable entre ces deux genres, si ce n'est dans les semences ovales ou un peu allongées. Les espèces qui les composent sont presque toutes des plantes aquatiques, marécageuses, ou qui croissent dans les terrains humides. Celles qui se rencontrent le plus ordinairement sur le bord des étangs et des mares sont la BERLE A LARGES FEUILLES, et celle à FEUILLES ÉTROITES (*sium latifolium,—angustifolium*, Linn.). Toutes deux ont des fleurs blanches; des om-

---

(1) MATTH., 563, fig. 2; CAMER., 529; LOB., Ic. 708, fig. 1, Obs. 406, fig. 2; DOD., Pempt. 697, fig. 2; DALÉCH., 703, fig. 1; TABERN., 87, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 102, fig. 1; GÉR., 1016; LAMK., Ill., tab. 194.

belles peu étalées, accompagnées, ainsi que les ombellules, d'un involucre à plusieurs folioles. Les semences, sont glabres ovales, striées. Dans la première, les feuilles sont composées de longues folioles lancéolées, très-glabres, vertes, dentées en scie. Les fleurs sont terminales (1). Dans la seconde, elles sont plus étroites, plus nombreuses, dentées en scie, quelquefois incisées, et même lobées à leur base. Les fleurs naissent dans les aisselles des feuilles supérieures (2). On prétend que ces plantes, surtout la première, sont nuisibles aux bestiaux qui en mangent, et qu'elles excitent, particulièrement dans les bœufs et les vaches, une sorte de délire, qui les porte à se battre à coups de tête. Selon M. de Théis, les noms de *sium* et de *sison* viennent d'un mot celtique, qui a rapport à l'eau.

Il est étonnant que l'on ait abandonné la culture du CHERVI ou de la BERLE CHERVI (*sium sisarum*, Linn.), plante qu'on soupçonne originaire des Indes, connue depuis très long-temps pour les propriétés alimentaires de ses racines : on les servait sur les tables les plus recherchées, comme

---

(1) LOB., Ic., 208, fig. 1, Obs. 105, fig. 1; DOD., Pempt. 589, fig. 1; DALÉCH., 1092, fig. 3; TABERN., Ic. 78, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 175, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 5, fig. 1; JACQ., Austr. tab. 66; FLOR. DAN., tab. 246; LAMK., Ill., tab. 197, fig. 1.

(2) FUCHS, 270; MATTH., 377, fig. 1; CAMER., 677; DALÉCH., 1092, fig. 1; TABERN., Ic. 78, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 174, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 5, fig. 2; JACQ., Austr., tab. 67; FLOR. DAN., tab. 247 (malè *sium nodiflorum*); FLOR. MED., 2, tab. 67.

un mets très-délicat. Pline nous apprend que l'empereur Tibère, durant son séjour en Allemagne, trouva les racines du chervi si délicieuses, qu'il en exigea, chaque année, une certaine quantité en forme de tribut. D'où vient donc qu'un mets réputé si savoureux, si sain, a-t-il été presque mis en oubli? cependant la culture du chervi est facile : sa racine donne un amidon d'une blancheur éclatante : soumise à la fermentation, elle fournit abondamment de l'alcool. Marcgrave en a retiré de très-beau sucre, peu inférieur à celui de la canne. Ces racines sont douces, apéritives, vulnéraires. Boerhaave les regarde comme très-utiles dans le catarrhe pulmonaire, le crachement et le pissement de sang. Elles sont grosses comme le doigt; tendres, blanches, réunies en bottes : les tiges striées, peu rameuses; les feuilles composées de cinq ou sept folioles lancéolées, dentées en scie. Les fleurs sont blanches, odorantes (1).

On a donné le nom de BERLE AMOME (*sison amomum*, Linn.) à une espèce dont les racines et les semences exhalent une odeur qui approche de celle de l'*amomum racemosum* : sa tige est grêle, un peu flexueuse à sa partie supérieure; sa racine longue et fusiforme; les feuilles ailées;

---

(1) MATTH., 351, fig. 1; CAMER., 226; FUCHS, 752; TRAG., 912; LOB., Ic. 710, fig. 1, Obs. 408, fig. 1; DOD., Pempt. 681, fig. 1; DALÉCH., 723, fig. 1; TABERN., Ic. 77, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 153, fig. 1-2; MORIS., § 9, tab. 4, fig. 8; FLOR. MÉDIC., 2, tab. 115.

les folioles ovales, lancéolées, dentées en scie; les supérieures quelquefois un peu incisées. Les fleurs sont blanches; les ombelles petites, terminales; les semences brunes, aromatiques : elles passent pour carminatives, diurétiques. Cette plante croît au milieu des terrains marécageux et glaiseux, dans les contrées tempérées et méridionales (1).

BUPLÈVRE.

Les BUPLÈVRES (*buplevrum*, Linn.) n'ont guère d'intérêt que pour le naturaliste : ils ont trop peu d'agréments pour être admis dans nos jardins, trop peu de propriétés pour être employés dans la médecine et les arts, plantes dures, coriaces, d'une roideur, d'une sécheresse remarquables. Toutes les espèces sont glabres; les feuilles entières; les fleurs jaunes; les ombelles munies d'un involucre à une ou cinq folioles, qui manquent quelquefois : celui des ombellules est, dans quelques espèces, composé de cinq larges folioles vertes ou colorées. Les semences sont ovales, convexes, striées. Le nom de *buplevrum* est ancien : il est composé de deux mots grecs qui signifient *côtes de bœuf*, probablement à cause de la roideur des feuilles de la plupart des espèces :

---

(1) FUCHS, 655; TRAG., 461; MATTH., 552, fig. 1; DOD., Pempt. 697, fig. 1; DALÉCH., 709, fig., 1; BLACK., 442; J. BAUH., 3, pag. 107, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 5, fig. 7; BARREL., Ic. 1190; JACQ., Hort. 3, tab. 17.

cependant il est fort douteux que cette dénomination des anciens puisse s'appliquer aujourd'hui à aucune des espèces renfermées dans ce genre. Le *bupleuron* de Théophraste, de Pline, etc., ne nous est pas connu.

Le BUPLÈVRE A FEUILLES ARRONDIES (*buplevrum rotundifolium*, Linn.) est une des espèces les mieux distinguées de ce genre. Ses grandes feuilles ovales, arrondies, embrassantes, et les supérieures, percées par la tige, la rendent facile à reconnaître; d'où lui est venu le nom de *perce-feuille*. Les fleurs sont jaunes; l'involucre des ombellules à cinq grandes folioles ovales, un peu jaunâtres; les ombelles en sont privées. Cette plante croît au milieu des champs, dans les terrains secs: elle s'avance des contrées tempérées jusque dans celles du Midi : mais elle fuit le Nord. On la croit astringente et vulnéraire. Ses fleurs paraissent en juillet (1). On y trouve le *phalæna bupleuraria*, Linn.)

Le BUPLÈVRE EN FAUCILLE (*buplevrum falcatum*, Linn.) est une autre espèce très-commune dans les lieux secs et pierreux, sur les collines, parmi les buissons, dans les contrées tempérées : elle est connue sous le nom d'*oreille de lièvre*, à cause de ses longues feuilles roides, lancéolées, souvent

(1) FUCHS, 632; MATTH., 805, fig. 2; TRAG., 482; LOB., 396, fig. 1, Obs. 215, fig. 2; DOD., Pempt. 104, fig. 1; TABERN., Ic. 759, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 198, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 12, fig. 1; LAMK., Ill., tab. 189, fig. 1.

courbées en faucille. Ses tiges sont très-rameuses, un peu fléchies en zigzag; les ombelles munies d'un involucre à quelques folioles inégales : dans celui des ombellules les folioles sont fort petites, très-aiguës (1). On la soupçonne vulnéraire et fébrifuge.

On a admis, pour la décoration des bosquets d'hiver, le BUPLÈVRE LIGNEUX (*buplevrum fruticosum*, Linn.), à cause de ses feuilles persistantes pendant l'hiver, ovales, oblongues, très-lisses. Les involucres des ombelles et ombellules sont à plusieurs folioles réfléchies. J'ai recueilli cette plante en Barbarie, sur les collines arides, et à Marseille sur les bords de l'Uveaune, proche Belleombre, maison de campagne habitée par la petite-fille de madame de Sévigné, la marquise de Simiane (2).

ASTRANCE.

Dans les montagnes des Pyrénées et des Alpes croît l'ASTRANCE A GRANDES FEUILLES (*astrantia major*, Linn.), grande et belle plante, remarquable par l'élégance de ses involucres à folioles nombreuses, blanchâtres, lancéolées, aiguës, renfermant beaucoup de petites fleurs blanches ou

(1) LOB., Ic. 456, fig. 1, Obs. 243, fig. 2; TABERN., Ic. 872, fig. 2; JACQ., Austr. tab. 158.

(2) MATTH., 551, fig. 1; CAMER., 512; LOB., Ic. 634, fig. 1, Adv. 284 *pro*, 281; DOD., Pempt. 312, fig. 1; DALÉCH., 750, fig. 1; TABERN., Ic. 105, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 197, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 6, fig. 1; DUHAM., Arb. 1, tab. 43.

rougeâtres, qui ont toute la grace d'une fleur radiée. Les feuilles, non moins belles, sont larges, grandes, partagées en digitations conniventes à leur base, lancéolées, dentées, incisées, ciliées à chaque dent. La tige est droite, rameuse, haute d'environ deux pieds. Cette plante fleurit dans l'été. On lui a donné le nom d'*astrantia*, qui signifie semblable à un astre, du grec *astron* (astre), *anti* (semblable), à cause de ses involucres ouverts en étoile. Elle produit un assez bel effet dans les bosquets d'été, sur le bord des bois. On dit sa racine âcre et purgative, mais sans aucun fondement : heureusement, elle n'est pas employée (1).

SANICLE.

La SANICLE (*sanicula*, Linn.) est encore une de ces plantes dont la réputation était telle qu'on la croyait propre pour la guérison de tous les maux, et qui lui a valu le nom imposant de *sanicula*, du latin *sanare* (guérir), d'où vient aussi ce vieux dicton déja cité :

> Avec la bugle et la sanicle
> On fait au chirurgien la nique.

Elle n'est plus aujourd'hui qu'un remède de charlatan, qui entre dans le mélange de ces plantes prétendues vulnéraires, qu'on vend au

---

(1) FUCHS, 670 ; LOB., Ic. 681, fig. 1, Obs. 388, fig. 2 ; DOD., Pempt. 387, fig. 1; TABERN., Ic. 83, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 638, fig. 1; MORIS., § 9, tab. 4, fig. 1 ; LAMK., Ill., tab. 191, fig. 1.

peuple ignorant, sous le nom de *thé suisse*, ou faltrank. On n'en connaît en Europe qu'une seule espèce, la SANICLE D'EUROPE (*sanicula europæa*, Linn.), plante herbacée, d'un port agréable, dont la tige est droite, presque nue, haute d'un pied et demi. Les feuilles sont nombreuses, glabres, luisantes en dessus, à trois ou cinq lobes profonds, incisés; les pétioles très-longs. Les fleurs sont blanches, fort petites, ramassées en ombellules globuleuses, munies d'un involucre à plusieurs folioles. Le fruit est arrondi, hérissé de pointes dures et crochues. Cette plante croît à l'ombre dans les bois, depuis les contrées tempérées, jusque dans celles du Nord (1).

PANICAUT.

Les PANICAUTS (*eryngium*) semblent nous reporter au milieu des chardons; ils en ont toute l'apparence; ils en ont les épines; aussi l'un d'eux a-t-il été nommé CHARDON-ROLAND, *chardon à cent têtes* : cependant les anciens, malgré leur coutume de réunir, sous un même nom, les plantes qui se ressemblent par leur port, ont cependant distingué les panicauts, sous le nom d'*eryngium*, du grec *erugein* (action de roter),

---

(1) BRUNF., Herb. 1, pag. 80; FUCHS, 671; TRAG., 509; MATTH., 720, fig. 3; CAMER., 763; LOB., Ic. 663, fig. 1, Obs. 378, fig. 2; DOD., Pempt. 140, fig. 1; DALÉCH., 1268, fig. 1; TABERN., 84, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 34, fig. 1; GÉR., 801; FLOR. DAN., 283; LAMK., Ill., tab. 191, fig. 1.

parce qu'ils leur attribuaient, entre beaucoup d'autres propriétés, celle de faire rendre les flatuosités. Dioscoride a mentionné, sous une même dénomination, plusieurs espèces d'*eryngium*, parmi lesquelles on peut soupçonner l'*eryngium maritimum* — *planum*, etc. Les racines et les tiges de ces plantes, d'après Pline, étaient admises sur la table des Grecs, crues ou cuites : on les mangeait également en Allemagne et en France; on les regardait comme propres à ranimer les forces de l'estomac. On mange encore, dans quelques contrées, leurs jeunes pousses préparées comme les asperges. La médecine les a employées autrefois plus fréquemment qu'aujourd'hui : cependant les racines un peu âcres et aromatiques entrent encore dans les tisanes, comme diurétiques. Au reste, ces plantes sont nuisibles dans les pâturages, très-incommodes dans les promenades, respectées par les troupeaux.

Le PANICAUT DES CHAMPS (*eryngium campestre*, Linn.) n'est que trop commun partout, dans les contrées tempérées, au milieu des champs, le long des chemins, dans les terrains incultes, plus rare dans le Nord et le Midi. Sa tige se divise en rameaux très-étalés. Les feuilles sont dures, ailées, épineuses; les folioles laciniées, et même à demi ailées. Les fleurs sont blanches, sessiles, réunies en petites têtes nombreuses, terminales, entourées d'un grand involucre à folioles étroites, roides, épineuses. Leur calice est à cinq divisions;

le fruit ovale, oblong, souvent hérissé de paillettes qui tiennent lieu d'involucre (1).

Une belle couleur glauque, tirant sur le bleu, ou souvent blanchâtre, donne au PANICAUT MARITIME (*eryngium maritimum*, Linn.) une place distinguée parmi les plantes qui croissent dans le sable sur les bords de la mer. Sa tige est épaisse et rameuse; ses feuilles inférieures arrondies, pétiolées, lobées et plissées, très-douces au toucher, et comme veloutées en dessous; les supérieures sessiles, presque à trois lobes; les folioles de l'involucre très-larges, anguleuses; les fleurs blanches, réunies en une tête ovale, un peu arrondie. La racine est longue, d'une saveur un peu aromatique. Cette espèce, ainsi que plusieurs autres (2), se teignent souvent d'un beau bleu d'azur, surtout à leur partie supérieure, sur les pédoncules et les involucres.

HYDROCOTYLE.

Quoique l'HYDROCOTYLE COMMUNE (*hydrocotyle vulgare*, Linn.) soit sans aucun usage, elle n'est pas moins une plante très-remarquable, lorsque

---

(1) FUCHS, 297; MATTH., 505, fig. 1; LOB., Ic., pars 2, tab. 22, fig. 1, Obs. 490, fig. 2; DOD., Pempt. 730, fig. 2; CLUS., 2, pag. 157, fig. 2; DALÉCH., 1459, fig. 1; TABERN., Ic. 692, fig. 1; LAMK., Ill., tab. 187, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 85, fig. 1.

(2) MATTH., 505, fig. 2; CAMER., 448; CLUS., 2, pag. 159, fig. 2; LOB., Ic., pag. 2, tab. 21, fig. 2, Obs. 490, fig. 1; DOD., Pempt. 730, fig. 1; DALÉCH., 1459, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 86, fig. 2; MORIS., § 7, tab. 36, fig. 6; PARK., tab. 986; FLOR. DAN., tab. 875.

ses feuilles orbiculaires, lobées à leur contour, flottent à la surface et sur les bords des eaux stagnantes. Comme la concavité de leur disque leur donne l'apparence de petites écuelles, on leur a donné le nom vulgaire d'*écuelle d'eau;* elles tiennent à un long pétiole attaché, non à leur bord, mais à la face inférieure du disque; les fleurs sont petites, réunies en une ombelle simple, très-serrée, munie d'un involucre à deux ou quatre folioles. Le fruit est glabre, orbiculaire, comprimé, partagé dans sa longueur en deux semences aplaties. Cette plante est âcre, nuisible aux bestiaux; elle fleurit dans l'été, et croît par toute l'Europe. Son nom, *hydro-cotyle*, est l'expression grecque d'écuelle d'eau, *udros* (eau), *cotule* (vase) (1).

(1) Lob., Ic. 387, fig. 1, Obs. 209, fig. 4; Dod., Pempt. 133, fig. 1; Park., Theatr. 1214; Gér., 529; Linder., Hort. als., tab. 12; Flor. dan., tab. 90; Lamk., Ill., tab. 188, fig. 1.



SOIXANTE-SIXIÈME FAMILLE.

LES RENONCULACÉES.

La nature, en nous offrant, dans les RENONCULACÉES, de très-belles fleurs pour l'ornement de nos parterres, nous avertit en même temps, par leur causticité, de nous méfier de leurs propriétés. S'il en est qui nous éblouissent par l'éclat et les belles variétés de leurs couleurs, d'autres se rendent redoutables par leurs qualités vénéneuses: il en est peu, même parmi les plus brillantes, qui ne soient au moins très-suspectes. C'est le cas de dire avec Virgile :

Nimium ne crede colori.

Jouissons de leur éclat, mais ne les employons qu'avec prudence. Cette famille aura suffisamment de quoi nous intéresser par les formes élégantes et variées des corolles composées de quatre ou cinq pétales réguliers, qui, dans certains genres, prennent la forme de cornets ou d'éperons. Les étamines sont en nombre indéterminé, insérées sur le réceptacle; les ovaires supérieurs, plus ou moins nombreux, rarement solitaires : ils se con-

vertissent en autant de capsules indéhiscentes et monospermes, quelquefois à une seule loge, qui s'ouvre d'un seul côté, renfermant plusieurs semences attachées le long des bords de la suture. L'embryon est fort petit, placé à la base ou au sommet d'un périsperme corné.



PREMIER GENRE.

CLÉMATITE. (Clematis, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

THALICTRUM. (Thalictrum, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

ANÉMONE. (Anemone, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

RENONCULE. (Ranunculus, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

POPULAGE. (Caltha, Linn.)

SIXIÈME GENRE.

PIVOINE. (Pæonia, Linn.)

SEPTIÈME GENRE.

ADONIS. (Adonis, Linn.)

HUITIÈME GENRE.

RATONCULE. (Myosurus, Linn.)

CLÉMATITE.

La plupart des clématites (*clematis*, Linn.) s'emparent des vieux murs, des rochers et des

ruines, les couvrent de leurs tiges sarmenteuses et grimpantes. La vétusté disparaît sous leurs rameaux entrelacés et touffus: les pétioles, convertis en vrilles, chargés de feuilles nombreuses, s'accrochent à tout ce qu'ils rencontrent. Les fleurs sont composées de quatre ou cinq pétales, sans calice; les étamines nombreuses, ainsi que les ovaires, auxquels succèdent des capsules non ouvertes, à une seule semence, surmontées, la plupart, d'une longue queue plumeuse.

Telle est la CLÉMATITE BRULANTE (*clematis vitalba*, Linn.). Ses feuilles sont amples, ailées; les folioles presque en cœur, entières, dentées ou un peu lobées. Du milieu de cette sombre verdure sortent des panicules de fleurs blanches, d'une odeur douce, de peu d'éclat; mais les styles, persistant avec les capsules, s'allongent, et forment de très-jolies aigrettes argentées et plumeuses (1). On trouve cette plante presque partout dans les haies, sur les vieux murs : elle est plus rare dans les contrées méridionales, ce qui fait douter que ce soit l'espèce mentionnée dans Dioscoride, sous le nom de *clematitis*, du mot grec *clema* (pampre, branche de vigne). Elle porte le nom vulgaire d'*herbe aux gueux*, par l'usage que les mendiants

---

(1) FUCHS, Hist. 97; TRAG., 818; CLUS., Hist. 1, pag. 122, fig. 2; MATTH., 680, fig. 2; LOB., Ic. 626, fig. 1, Obs. 345, fig. 2; DOD., Pempt. 404, fig. 1; DALÉCH., 1408, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 125, fig. 1-2; TABERN., Ic. 892, fig. 2; CAMER., Epit., tab. 697; FLOR. MÉD., tab. 124.

font de ses feuilles âcres et brûlantes, pour faire paraître sur leur peau de larges ulcères, sans profondeur, qui se guérissent facilement, en les couvrant de feuilles de poirée, et en les garantissant du contact de l'air. On peut s'en servir comme de vésicatoires, dans les maladies où il faut entretenir un écoulement d'humeur séreuse. Dans le midi de la France on en mange les jeunes pousses confites dans le vinaigre, et qui n'ont point encore l'âcreté des feuilles. Ses tiges flexibles servent à faire des liens, et sont employées dans la grosse vannerie : on a fabriqué du papier avec l'aigrette de ses semences.

On préfère, pour garnir les murs, et couvrir les berceaux, la CLÉMATITE ODORANTE (*clematis flammula*, Linn.), à cause de l'odeur agréable qui s'exhale de ses fleurs. Elle ressemble beaucoup à la précédente, mais ses folioles sont moins grandes, entières, ovales-lancéolées; les fleurs plus petites; les pétales pubescents seulement sur leurs bords. Elle croît dans le midi de la France, dans les haies et les buissons. Elle fleurit dans l'été, comme la précédente (1). On dit qu'aux environs d'Aigues-Mortes, on en donne les feuilles sèches aux bestiaux, qui les mangent avec avidité, tandis que la plante fraîche est un poison pour eux.

(1) Lob., Ic. 627, fig. 1, Obs. 345, fig. 1; Dod., Pempt. 404, fig. 2; Daléch., 1171, fig. 1; Tabern., 882, fig. 2; J. Bauh., 2, pag. 127, fig. 1; Park., 380.

On distingue encore, parmi les espèces moins communes, mais cultivées dans les jardins, la CLÉMATITE A VRILLES (*clematis cirrhosa*, Linn.), plante fort élégante, qui s'étend sur les buissons, grimpe aux arbres, et forme des guirlandes d'un effet admirable par les longues tiges grêles, rameuses, munies de deux vrilles opposées, qui, à chaque nœud, produisent de grosses touffes de feuilles simples, luisantes, ovales et dentées, entremêlées de fleurs d'un jaune-pâle. Leur pédoncule est simple, garni, un peu au-dessous de la fleur, d'un involucre, en forme d'un petit calice campanulé, à deux lobes. J'ai rencontré fréquemment cette plante dans l'Atlas, en Barbarie. On dit qu'elle croît également en Espagne et en Portugal (1).

La CLÉMATITE BLEUE (*clematis viticella*, Linn.) (2) forme, dans nos jardins, de très-jolies palissades, embellies par de belles fleurs d'un pourpre-bleuâtre, portées sur de longs pédoncules solitaires. Les styles sont glabres et courts, ce qui distingue cette espèce de la CLÉMATITE VIORNE (*clematis viorna*, Linn.), qui s'en rapproche par son port et ses fleurs, mais dont les styles sont

---

(1) CLUS., Hist. 1, pag. 103, fig. 1; LOB., Ic. 628, fig. 2, Obs. 347, fig. 1; DALÉCH., 1434, fig. 1; TABERN., 879, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 226, fig. 1.

(2) CLUS., 1, pag. 122, fig. 1; MATTH., 680, fig. 1; LOB., Ic. 606, fig. 2, Obs. 345, fig. 3; DALÉCH., 1425, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 128, fig. 1; TABERN., 882, fig. 2.

plumeux. Elle nous vient de la Caroline et de la Virginie (1). La première est originaire de l'Italie et de l'Espagne.

Quelques auteurs ont cru devoir réunir à ce genre l'*atragene alpina*, Linn., joli arbrisseau, à tige sarmenteuse, à feuilles composées, dont les fleurs se montrent au commencement du printemps : elles sont grandes, de couleur bleue et velues. Les quatre pétales extérieurs passent pour un calice ; les intérieurs paraissent des filaments élargis et stériles. Les styles sont soyeux et plumeux (2). On trouve cette plante dans les Alpes.

THALICTRUM.

Ce genre se rapproche beaucoup des *clematis*, par ses feuilles ailées, par ses fleurs sans calice, par le nombre des pétales, des étamines et des ovaires ; mais les tiges sont herbacées, point sarmenteuses ; les capsules ovales, indéhiscentes, striées, point prolongées par un filament plumeux. Les *thalictrum* ou *pigamons* ne sont presque d'aucun usage en médecine, ni dans l'économie domestique : ce sont des plantes d'un aspect très-agréable, d'un port élégant, d'un feuillage gracieux, d'un beau vert-glauque, relevé par un grand nombre de fleurs jaunâtres, disposées en

---

(1) Dillen, Elth., tab. 188, fig. 144.

(2) Clus., Hist. 2, pag. 335, fig. 1 ; Moris., 3, § 15, tab. 2, fig. ult. ; J. Bauh., 2, pag. 129, fig. 2 ; Pluk., Alm., tab. 84, fig. 7.

grappes, en panicule ou en corymbe. Plusieurs ont été admises comme ornement dans nos jardins.

L'espèce la plus généralement cultivée est le THALICTRUM A FEUILLES D'ANCOLIE (*thalictrum aquilegifolium*, Linn.). Elle porte le nom de *colombine plumacée*, à cause de la réunion de ses fleurs en petits bouquets d'une teinte rougeâtre, qui forment comme autant de panaches; ses tiges sont hautes de deux ou trois pieds; son feuillage touffu, d'un vert-glauque; les folioles élargies, à trois lobes ou un peu crénelées au sommet; les stipules grandes et obtuses. Cette plante croît dans les prairies ombragées des Alpes et des Pyrénées, sur les montagnes boisées (1).

Le THALICTRUM JAUNATRE (*thalictrum flavum*, Linn.), qui porte les noms de *rue des prés*, *fausse rhubarbe,* est beaucoup plus commun. On le trouve dans les prés un peu humides, les clairières des bois, sur le bord des rivières et des étangs, particulièrement dans les contrées septentrionales, jusque dans la Laponie. Sa racine est jaunâtre; sa tige haute de deux ou trois pieds; les feuilles amples, composées de folioles ovales, à trois lobes obtus, nerveuses, presque ridées. Les fleurs sont jaunes, nombreuses, réunies en une belle panicule terminale (2).

---

(1) J. BAUH., 3, pag. 487, fig. 2; MORIS., 3, § 9, tab. 20, fig. 16; JACQ., Austr., tab. 318.

(2) LOB., 2, tab. 56, fig. 1, Obs. 508, fig. 3; DOD., Pempt. 58, fig. 1;

Les racines de cette plante ont été quelquefois employées pour teindre les laines en jaune. Plusieurs médecins les ont substituées à la rhubarbe, mais à bien plus forte dose : elles renferment un suc jaune, d'une saveur assez douce, mêlée de quelque amertume. Dodonée dit que ses feuilles, mêlées aux herbes potagères, lâchent doucement le ventre. Quoique cette plante n'ait pas les qualités délétères des autres renonculacées, on doit cependant s'en méfier. Les cultivateurs la regardent comme nuisible dans les prairies, et peu agréable aux bestiaux. On prétend que le nom de *thalictrum* vient du grec *tallo* (je verdoie), à cause de la belle verdure de son feuillage. Ce nom se retrouve dans Pline et Dioscoride; mais il serait difficile de l'appliquer à notre plante, quoique ces auteurs disent que ses feuilles ressemblent à celles de la coriandre.

ANÉMONE. RENONCULE.

Je réunis ici les anémones et les renoncules, non comme appartenant au même genre, mais parce que ces belles fleurs étalent dans nos parterres le même éclat, les mêmes nuances de couleur, presque les mêmes formes, et réunissent à un même degré de beauté tout ce que la nature

---

Daléch., 1080, fig. 2; Moris., 3, § 9, tab. 20, fig. 1; Park., 264, fig. 1; Tabern., Ic. 55, fig. 1; J. Bauh., 3, pag. 486, fig. 1; Flor. dan., 939.

peut offrir de plus brillant aux regards de l'homme. Ce rapprochement n'existe que dans quelques espèces cultivées, qui ont abandonné leur simplicité naturelle pour revêtir la livrée du luxe. Ces plantes ne sont plus les mêmes quand on suit leurs nombreuses espèces dans les localités où la nature les a placées. C'est en vain que nous chercherions dans les renoncules sauvages cette multiplication de pétales, cette belle variété de couleurs réunies sur presque la seule espèce qui est devenue la passion des fleuristes. Les anémones ont en général plus de beauté, des fleurs plus grandes, plus variées; et quoique embellies dans nos jardins, elles plaisent encore, et peut-être autant, dans leur état de simplicité.

Quittons nos jardins où les fleurs ne brillent qu'aux dépens de leur postérité, pour aller les observer dans les bois, les campagnes, sur les montagnes et jusque dans les eaux. Ces courses agréables nous procureront au moins autant de jouissances que l'uniformité monotone de nos parterres : apprenons auparavant à distinguer ces deux genres. Dans les anémones, le calice est remplacé par une sorte d'involucre foliacé, situé sur le pédoncule, un peu au-dessous de la fleur. Les pétales, au nombre de cinq et plus, n'ont ni tube, ni écaille à leur base. Les étamines et les ovaires sont nombreux : ceux-ci se convertissent en fruits capsulaires, indéhiscents, monospermes, quelquefois terminés par une queue

plumeuse. Les renoncules en diffèrent par un calice à cinq folioles caduques; les pétales munis à la base de leur onglet d'un très-petit tube, souvent recouvert par une écaille. Les capsules sont mutiques, ou terminées par une pointe droite ou recourbée. Les fleurs sont en général beaucoup plus petites.

Anémone.

Les anémones, si brillantes dans quelques espèces de nos jardins, ont bien plus de charmes encore dans leur simplicité; partout elles embellissent les lieux qu'elles habitent. Les terrains incultes, stériles, exposés au vent et au froid sont ceux qu'elles préfèrent : les chaleurs du Midi leur sont nuisibles. Habitent-elles les plaines? c'est toujours dans les prés et sur les pelouses sèches. Pénètrent-elles dans les bois? elles n'abordent que ceux dont le sol est aride et sablonneux. Le plus grand nombre gagnent les montagnes, s'élèvent jusque dans les Alpes, se montrent, au retour du printemps, avec les autres fleurs de ces riches tapis de verdure que la neige vient d'abandonner : là elles bravent le froid et la fureur des vents sur leur tige souple et basse.

Avant de conduire notre lecteur dans le séjour des anémones sauvages, arrêtons-le un instant sur cette belle ANÉMONE DES FLEURISTES (*anemone coronaria*, Linn.). Cette charmante fleur fait, au retour de chaque printemps, le plus bel ornement de nos parterres : elle doit ce privilége à ses

formes agréables, à la facilité avec laquelle ses pétales se multiplient, à la vivacité et à la riche variété des couleurs qui règnent sur ses larges corolles. Les principales nuances sont le rouge, le blanc, le pourpre, le bleu, et beaucoup d'autres intermédiaires, qui tantôt brillent seules sur chaque fleur, tantôt y forment des zones régulières très-agréables, ou bien s'y confondent, et produisent des fleurs panachées d'une beauté admirable. Les uns pensent qu'elle croît naturellement dans le Levant; d'autres disent qu'elle est originaire des Indes, qu'on la cultivait à Constantinople, lorsqu'au dix-septième siècle, M. Bachelier la fit passer en Europe (1).

L'ANÉMONE PULSATILLE (*anemone pulsatilla*, Linn.) est une des plus jolies espèces, une des plus répandues : elle croît dans les terrains secs et montagneux, dans les lieux les plus exposés aux vents, qui l'agitent sans lui nuire; d'où lui vient sans doute les noms de *pulsatille, herbe au vent*, *coquelourde;* d'où vient aussi celui d'*anemone,* d'un mot grec qui signifie *vent.* Sa fleur est grande, d'un bleu-violet, quelquefois blanche; les pétales lancéolés, velus en dehors; les feuilles ailées, à découpures très-fines; ses fruits sont réunis en une tête arrondie, chargée de longs filets velus et soyeux. Il n'est pas impossible que

---

(1) Cette plante et ses nombreuses variétés ont été figurées par la plupart des auteurs, par l'ÉCLUSE, J. BAUHIN, DODOENS, MORISON, etc.

ce ne soit elle qui la première ait porté le nom du genre mentionné par Dioscoride. *Flos*, dit Pline, *numquam se aperit nisi vento spirante, unde et nomen ejus.* « Cette fleur ne s'épanouit que lorsque le vent souffle, et c'est de là que lui vient son nom (1). »

Lorsque le retour du printemps nous a fait éprouver ce sentiment d'admiration, ces douces impressions qu'excite dans tous les cœurs le réveil de la nature, si nous dirigeons vers les bois nos premières promenades, l'aimable *silvie*, l'ANÉMONE DES BOIS (*anemone nemorosa*, Linn.) nous arrête comme par enchantement. Partout elle couvre la terre de ses fleurs, quand les autres sont encore rares. Qui ne préfère en ce moment ce spectacle champêtre au luxe de nos parterres? D'où nous vient cette tendre émotion à la vue d'une simple fleur blanche, quelquefois purpurine au dehors, qui s'ouvre en rose à l'extrémité d'un pédoncule grêle, qu'accompagnent à sa base trois feuilles pétiolées, partagées en trois ou cinq folioles oblongues, incisées ou dentées? Les capsules sont petites, ovales, un peu velues, terminées par une petite pointe en crochet (2).

---

(1) MATTH., 462, fig. 2; CLUS., 1, pag. 246, fig. 1; CAMER., 392; LOB., 281, fig. 2, Obs. 149, fig. 2; DALÉCH., 849, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 409, fig. 2, 3; MORIS., § 4, tab. 26, fig. 1; BULL., Herb., tab. 49.

(2) FUCHS, 161; BRUNF., Herb. 2, pag. 80; CLUS., 1, pag. 247, fig. 1; LOB., Ic. 673, fig. 2, Obs. 384, fig. 2; DOD., Pempt. 435, fig. 2;

Peu après lui succède, presque dans les mêmes localités, l'ANÉMONE SAUVAGE (*anemone sylvestris*, Linn.), non moins belle, à fleurs également blanches, mais beaucoup plus grandes, approchant de celles de la pulsatille : elle n'est pas aussi commune. On la trouve sur les collines sèches, dans les bois sablonneux et les haies. Variable dans ses dimensions, selon les localités, cette plante, molle et velue sur toutes ses parties, s'élève depuis six pouces jusqu'à un pied et plus, sur une tige blanche et cotonneuse vers son sommet. Elle se termine par une grande fleur solitaire, un peu pubescente au dehors, à cinq ou sept pétales ovales-oblongs, obtus. Les feuilles sont palmées, découpées en cinq digitations incisées ou dentées; les semences nombreuses, réunies en une tête sphérique, chargées d'un duvet d'un beau blanc, cotonneux, très-abondant (1).

L'ANÉMONE HÉPATIQUE (*anemone hepatica*, Linn.), quoique inférieure en beauté aux précédentes, n'a pas moins été accueillie dans nos jardins, à cause de ses fleurs très-précoces, d'un aspect agréable, surtout lorsqu'elles se doublent. Elles sont d'une grandeur médiocre, ouvertes en rose, d'un beau bleu, violettes, rougeâtres, ou

---

DALÉCH., 1030, fig. 2; et 847, fig. 1; TABERN., Ic. 45, fig. 1-2; J. BAUH., 3, pag. 412, fig. 2; MORIS., § 4, tab. 28, fig. 10.

(1) MATTH., 461, fig. 1; CLUS. 1, pag. 244, fig. 1; DALÉCH., 843, fig. 2; LOB., Ic. 280, fig. 2, Obs. 248, fig. 2; DOD., Pempt. 434, fig. 4; J. BAUH., 3, pag. 411, fig. 1; MORIS., § 4, tab. 25, fig. 2.

tout-à-fait blanches, solitaires à l'extrémité d'un pédoncule grêle, composées de six pétales lancéolés, obtus. Un involucre à trois folioles placé sous la corolle a été considéré par quelques auteurs comme un calice : ils se sont emparés de ce caractère pour former un nouveau genre, sous le nom d'*hépatique*. Les feuilles sont nombreuses, radicales, coriaces, à trois lobes; les capsules oblongues, nombreuses, un peu aiguës. Cette plante croît aux lieux couverts, sur les montagnes. Des esprits superstitieux, prenant les trois lobes pour trois feuilles réunies en une seule, ont osé les comparer au mystère de la Trinité, comme si de là résultait l'explication de ce mystère : d'où le nom d'*herbe de la Trinité* (1).

Renoncule.

En traitant des anémones, j'ai fait voir le rapport et la différence qui existaient entre ce genre et celui des renoncules. C'est surtout dans la RENONCULE ASIATIQUE (*ranunculus asiaticus*, Linn.), le plus bel ornement de nos jardins, que le rapprochement est plus sensible. Cette espèce, rivale de l'anémone, l'emporte sur elle par la riche variété de ses couleurs, la bleue exceptée : on dirait que la nature a cherché à les réunir toutes dans une seule espèce, pour les exposer aux regards

(1) Brunf., Herb. 1, pag. 190; Clus., 2, pag. 248, fig. 1-2; Matth., Comm. 610, fig. 2; Lob., 2, tab. 35, fig. 1, et 34, fig. 1-2; Daléch., 1274, fig. 1-2; J. Bauh., 2, pag. 389, fig. 2, 390, fig. 1.

de l'homme. C'est un tableau magique auquel le fleuriste cherche à donner plus d'éclat par l'ordre qu'il établit entre les individus, selon l'harmonie ou le contraste de leurs couleurs. Il n'est pas étonnant que la vue d'un spectacle aussi ravissant ait inspiré aux amateurs une passion très-innocente, quoique souvent portée chez quelques-uns à un excès ruineux. Cette espèce, originaire de l'Asie, n'existe, dans les jardins d'Europe, que depuis environ le milieu du seizième siècle : elle était cultivée avec soin à Constantinople, sous le règne de Mahomet IV. En passant par les mains des Hollandais, les variétés en furent multipliées à l'infini, et formèrent long-temps pour eux une branche de commerce lucratif.

Comme plusieurs espèces croissent dans les eaux marécageuses, séjour des grenouilles, on a donné à ce genre le nom de *ranunculus*, du latin *rana* (grenouille) : les Grecs le nommaient *batrachion*, qui a le même sens. Plusieurs espèces ont été mentionnées par Pline, Dioscoride et autres anciens : elles paraissent appartenir à celles qui croissent dans les eaux ou dans les marécages. Ce sont des plantes très-caustiques, très-dangereuses et même vénéneuses, que plusieurs médecins ont hasardé d'employer pour déterminer une forte crise dans certaines maladies. Il est à remarquer qu'elles perdent cette causticité par la dessiccation ou bouillies dans l'eau; d'où il résulte que celles qui se trouvent dans les foins

récoltés pour les troupeaux, ne leur sont pas nuisibles.

Lorsque, quittant les brillants parterres de nos jardins, nous allons, dans les campagnes, reconnaître nos renoncules d'Europe, nous sommes fort étonnés de n'y rencontrer que de petites fleurs d'une couleur uniforme, blanches ou jaunes, très-différentes de ces grandes et belles anémones sauvages; mais les renoncules, suivies avec attention, nous donnent une nouvelle preuve de cette grande variété que la nature a mise dans toutes ses productions. Les anémones n'aiment que les terrains secs, stériles, sablonneux; elles sont peu nombreuses; les renoncules au contraire, dont on compte plus de soixante espèces dans notre seule Europe, croissent dans tous les terrains, à toutes les températures, selon la nature de chaque espèce.

Les unes, telle que la RENONCULE AQUATIQUE (*ranunculus aquatilis*, Linn.), nées au milieu des eaux, y développent, dans une longueur de quinze ou vingt pieds, des tiges chargées de feuilles longues et nombreuses, à découpures capillaires; elles s'étendent à la surface des eaux, en vastes tapis de verdure, émaillés d'une multitude de fleurs blanches. Ces plantes offrent des variétés très-remarquables. Se trouvent-elles dans les eaux stagnantes et tranquilles? Les feuilles qui flottent à la surface sont planes, pétiolées, à plusieurs lobes arrondis et variables. Croissent-

elles dans les terrains inondés, que les eaux abandonnent pendant plusieurs mois? les tiges sont basses; les feuilles et leurs découpures très-courtes, quelquefois linéaires, élargies au sommet: enfin les circonstances locales qui les accompagnent les changent à un tel point, qu'il est impossible de les bien caractériser; d'où il résulte que plusieurs auteurs, trompés par ces anomalies, en ont fait autant d'espèces (1).

Cette belle décoration à la surface des eaux, est encore embellie par d'autres renoncules qui croissent sur les bords, et dont les fleurs sont d'un beau jaune doré. On y distingue cette grande douve ou RENONCULE LANGUE (*ranunculus lingua*, Linn.), ainsi nommée à cause de ses feuilles allongées, comparées à une langue. Ses grandes fleurs d'un jaune éclatant forment une belle opposition avec la blancheur de celles qui se promènent à la surface des eaux. La tige s'élève à la hauteur de deux ou trois pieds: les fleurs sont terminales, portées sur de longs pédoncules (2).

Dans les mêmes lieux croît la RENONCULE PETITE DOUVE (*ranunculus flammula*, Linn.), à fleurs plus petites, à tige plus basse; elle ajoute à la richesse de ce tableau. Son effet caustique et

---

(1) LOB., Ic. 2, tab. 35, fig. 2, et 791, tab. 1; DOD., Pempt. 587, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 781, fig. 1; MORIS., 2, § 4, tab. 29, fig. 31.

(2) DALÉCH., 1037, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 865, fig. 1; TABERN., Ic. 48, fig. 2; MORIS., 2, § 4, tab. 29, fig. 33; FLOR. DAN., tab. 755.

brûlant, l'inflammation qu'elle occasionne aux bestiaux qui en mangent en trop grande abondance, lui ont fait donner le nom de *flamme* (1).

Peu loin de celle-ci se montre la RENONCULE SCÉLÉRATE (*ranunculus sceleratus*, Linn.), plus dangereuse encore, dont les seules émanations excitent l'éternument et des larmes. Ses qualités vénéneuses agissent avec tant d'énergie sur l'économie animale, qu'elles produisent, par la contraction spasmodique de la bouche et des joues, une sorte de rire, que les anciens nommaient *rire sardonique*, occasioné par une plante commune en Sardaigne, qui est peut-être notre scélérate. Sa tige est épaisse, très-rameuse; ses feuilles presque digitées; les inférieures arrondies et lobées; les fleurs fort petites, terminales et nombreuses, ainsi que les semences (2).

Les prés et les pâturages un peu humides nourrissent une plante répandue partout, et dont le nom annonce les qualités délétères; c'est la RENONCULE ACRE (*ranunculus acris*, Linn.), vulgairement, la *grenouillette*. Ses feuilles sont découpées en lobes anguleux et dentés; les supérieures linéaires, simples ou trifides. Les fleurs sont

(1) VAL. CORD., Hist. 121; LOB., Ic. 670, fig. 1-2; DOD., Pempt. 432, fig. 1; TABERN., Ic. 49, fig. 1-2; DALÉCH., 1035, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 864, fig. 3; MORIS., 2, § 4, tab. 29, fig. 34-35.

(2) FUCHS, 159; MATTH., 357, fig. 3; LOB., Ic. 669, fig. 1; DOD., Pempt. 428, fig. 2; DALÉCH., 1027, fig. 1; TABERN., Ic. 42, fig. 1; CAMER., 380; MORIS., 2, § 4, tab. 27-28-29; J. BAUH., 3, pag. 858, fig. 1.

assez grandes, d'un jaune luisant. Comme elles se doublent facilement, elles ont été admises dans nos jardins, sous le nom de *boutons d'or:* elles y forment des touffes d'un très-bel aspect (1).

La RENONCULE RAMPANTE (*ranunculus repens*, Linn.) est ainsi nommée à cause de ses rejets rampants, qui la distinguent de la précédente. Ses tiges sont droites, un peu velues; ses feuilles grandes, presque ailées, à folioles anguleuses, incisées et dentées; les supérieures partagées en trois lobes linéaires-lancéolés. Elle se multiplie avec tant de rapidité, qu'elle couvre en peu de temps les terres non labourées, les vignes, les jachères, les jardins. On la nomme *bassinet,* à cause de sa fleur presque en bassin (2).

La RENONCULE BULBEUSE (*ranunculus bulbosus*, Linn.), commune dans les prés et le long des haies, est facile à reconnaître par la bulbe arrondie de ses racines, et par les folioles de son calice rabattues sur le pédoncule. Sa tige est droite; ses feuilles découpées, un peu velues. Villars dit l'avoir employée avec succès comme vésicatoire (3).

---

(1) BRUNF., 1, pag. 143, 144; MATTH., 764, fig. 1; FUCHS, 879, et 158, var.; LOB., Ic. 665, fig. 1; DOD., Pempt. 426, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 416, fig. 1; MORIS., § 4, tab. 26, fig. 16; TABERN., Ic. 42, fig. 1.

(2) MATTH., 458, fig. 2; LOB., Ic. 664, fig. 2; DOD., Pempt. 425, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 420, fig. 1; MORIS., § 4, tab. 28, fig. 18; FLOR. DAN., 795.

(3) MATTH., 459, fig. 1; VAL. CORD., 121; LOB., Ic. 666; fig. 1; DOD., Pempt. 431, fig. 1-2; J. BAUH., 3, pag. 417, fig. 4; MORIS., § 4, tab. 28, fig. 19.

Les lieux couverts et les bois nous procurent, dès les premiers jours du printemps, la jouissance de la RENONCULE FICAIRE (*ranunculus ficaria*, Linn.), connue sous les noms de *petite chélidoine*, *petite éclaire*, *éclairette*, etc. Elle plaît par ses fleurs assez grandes, d'un jaune doré, à sept ou huit pétales qui se doublent aisément, qu'on place en bordures dans quelques jardins. Elle a, pour racines, de petites bulbes charnues, fasciculées. Ses feuilles sont simples, en cœur; les pédoncules uniflores et axillaires : le nombre des pétales, et surtout son calice à trois folioles, ont servi de base pour en former un genre particulier, le *ficaria*. Elle est moins âcre que les autres espèces: ses jeunes feuilles servent même quelquefois d'aliment, préparées comme les épinards (1).

A celle-ci succède à la même époque, dans les mêmes localités, la RENONCULE A CHEVELURE D'OR (*ranunculus auricomus*, Linn.), d'une élégante simplicité, dont la tige est grêle; les feuilles inférieures crénelées et en rein; les supérieures découpées en lanières divergentes. Les fleurs sont terminales, d'un beau jaune. On a remarqué que les pétales ne se développaient que les uns après les autres, et quelquefois avortaient (2).

LA RENONCULE DES CHAMPS (*ranunculus arvensis*,

---

(1) FUCHS, 867; MATTH., 468; LOB., Ic. 593, fig. 2; DOD., Pempt. 49; J. BAUH., 3, pag. 468; MORIS., § 4, tab. 30, fig. 45.

(2) FUCHS, 156; LOB., Ic. 669, fig. 2; DALÉCH., 1029; J. BAUH., 3, pag. 857, fig. 3; MORIS., § 4, tab. 28, fig. 15; FLOR. DAN., tab. 665.

Linn.) croît dans les champs, parmi les blés, également funeste et aux moissons par sa trop grande abondance, et aux troupeaux par son extrême âcreté. Sa tige est un peu velue; les feuilles glabres; les inférieures à trois lobes bi ou tridentés; les supérieures à lanières plus ou moins étroites; les fleurs petites, d'un jaune-pâle; les fruits comprimés, hérissés à leurs bords de pointes dures assez grandes (1).

Après nous être arrêtés aux principales espèces de renoncules qui croissent dans les eaux, sur leurs bords, dans les marais, les prairies, les moissons et les bois, une promenade sur les Alpes nous en offrira beaucoup d'autres non moins intéressantes, parmi lesquelles nous distinguerons celle qui, dans nos jardins, porte le nom de *bouton d'argent*. Cette jolie fleur est due à deux espèces ou plutôt à deux variétés dépendantes des localités. Si elle croît dans les Hautes-Alpes, sur le bord des eaux, c'est la RENONCULE A FEUILLE D'ACONIT (*ranunculus aconitifolius*, Linn.); lorsqu'elle descend plus bas, le long des bois, elle prend le nom de RENONCULE A FEUILLES DE PLATANE (*ranunculus platanifolius*, Linn.), différence que l'on a établie d'après leurs grandes feuilles palmées, anguleuses, à trois ou cinq lobes plus ou moins aigus ou profonds. La grandeur variable

(1) FUCHS, 157; LOB., Ic. 665, fig. 2; DOD., 427, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 859, fig. 1; MORIS., § 4, tab. 29, fig. 23; DALÉCH., 1030, fig. 1; TABERN., Ic. 47, fig. 1.

des fleurs, la hauteur des tiges, et autres différences, sont insuffisantes pour établir comme espèces deux plantes rapprochées par d'autres variétés intermédiaires. Les fleurs sont d'un beau blanc de neige, terminales et pédonculées (1).

Le THORA (*ranunculus thora*, Linn.) a eu longtemps une grande réputation comme un poison très-violent. Avant l'usage des armes à feu, les chasseurs des Alpes et des Pyrénées trempaient leurs flèches dans son suc. Du temps de Gesner et de Lobel, on le vendait encore renfermé dans des vessies ou des cornes de bœuf. Haller et plusieurs autres pensent qu'il y a eu beaucoup d'exagération dans les effets délétères qu'on lui attribuait. Le thora est pourvu d'une racine composée de tubercules fasciculés. Sa tige, haute de cinq à six pouces et plus, est garnie d'une ou deux grandes feuilles larges, planes, sessiles, en rein, arrondies et crénelées. Ses fleurs sont presque solitaires, d'un jaune luisant. Elle croît sur les hautes montagnes des Alpes, et fleurit vers la fin du printemps (2).

Lorsqu'on est parvenu dans le voisinage des glaciers et des neiges perpétuelles, on trouve, dans les fentes des rochers, la RENONCULE DES

(1) MATTH., 458, fig. 3-4; CLUS., 1, pag. 236, fig. 1-2; LOB., Ic. 668, fig. 1-2; DOD., Pempt. 429, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 859, fig. 2.

(2) MATTH., 766, fig. 3; LOB., Ic. 604, fig. 1; DOD., 443, fig. 1; CLUS., 1, pag. 239, fig. 2-3; J. BAUH., 3, pag. 650, fig. 1; MORIS., § 4, tab. 31, fig. 59.

GLACIERS (*ranunculus glacialis*, Linn.), à grandes et belles fleurs blanches ou un peu purpurines, avec un calice couvert de poils luisants, roussâtres ou rougeâtres. Les feuilles radicales sont pétiolées, très-découpées; celles des tiges simples et rares; la tige haute de cinq à six pouces, rameuse au sommet; la racine grosse et charnue (1).

POPULAGE.

Le POPULAGE DES MARAIS (*caltha palustris*, Linn.) en se montrant, dès les premiers jours du printemps, sur le bord des marais et des ruisseaux, avec ses fleurs d'un jaune éclatant, y ramène ce charme séduisant qui remplit le cœur de si douces émotions au retour de la verdure et des fleurs. Cette plante ressemble par son port à la renoncule ficaire (la petite chélidoine) qui, à la même époque, embellit les forêts encore privées de feuilles : le populage en diffère par la grandeur de sa corolle, mais surtout par ses capsules à plusieurs semences, s'ouvrant latéralement. Il n'y a point de calice. Ses feuilles sont grandes, arrondies, presque en rein (2). Ses fleurs se doublent facilement; elles produisent un très-bel effet autour des eaux, dans les jardins paysagers;

---

(1) J. BAUH., 3, pag. 862, fig. 3; MORIS., § 4, tab. 31, fig. 55; SCHEUCHZ., Alp. 139, tab. 20, fig. 1; FLOR. LAPP., tab. 1-3; FLOR. DAN., tab. 19.

(2) MATTH., 616, fig. 1-2; LOB., Ic. 594, fig. 1; DOD., 598, fig. 1-2; J. BAUH., 3, pag. 470; MORIS., § 12, tab. 2, fig. 1.

elles ressemblent alors à une jolie corbeille d'or; d'où lui est venue le nom de *caltha*, du grec *calathos* (corbeille). On lui donne les noms vulgaires de *souci d'eau*, *souci des marais*. Quelques botanistes l'ont nommée *populago*, parce qu'elle croît dans les lieux humides avec les peupliers. On a renoncé, avec raison, à l'emploi de cette plante, qui a l'âcreté des renoncules : cependant dans quelques contrées du Nord, on confit, comme les câpres, ses boutons à fleurs dans le vinaigre, pour assaisonnement. Ses pétales, mêlés avec l'alun, donnent une couleur jaune.

PIVOINE.

Une fleur, sous la forme d'une rose gigantesque, d'un pourpre cramoisi, relevé par un ample feuillage d'un beau vert, découpé en lobes irréguliers et lancéolés, paraît avec éclat à nos regards, dans les premiers beaux jours du printemps : c'est la PIVOINE OFFICINALE (*pœonia officinalis,* Linn.). Descendue des forêts qui couvrent les montagnes des contrées méridionales et des Alpes, elle est venue occuper dans nos jardins une place distinguée : elle y forme de grosses touffes de verdure d'où sortent des fleurs qui, en se doublant, acquièrent une telle grosseur, qu'elles se soutiennent à peine sur leur pédoncule. Embellie par les plus riches couleurs, on y voit briller le rouge, le rose, le blanc, surtout

le beau rouge cramoisi. Ces fleurs, dans leur état de simplicité, offrent un calice persistant à cinq folioles inégales, cinq pétales, des étamines nombreuses, cinq ovaires terminés par des stigmates sessiles, épais, colorés, auxquels succèdent autant de capsules ventrues, s'ouvrant à leur côté intérieur, remplies de grosses semences globuleuses et luisantes.

C'est moins la beauté de cette plante que les propriétés merveilleuses dont les botanistes les plus anciens l'ont décorée, qui a fait sa grande réputation dès les siècles les plus reculés. Les poètes ont supposé qu'elle tirait son nom de Pœon, célèbre médecin, qui employa cette plante pour guérir Pluton blessé par Hercule. Galien en fait le plus grand éloge. L'imagination, égarée par le charlatanisme, attribuait à l'emploi de la pivoine des effets miraculeux. Avec elle on pouvait éloigner les tempêtes, dissiper les enchantements, chasser l'esprit malin : elle était surtout d'une grande efficacité dans les maladies qui affectent le genre nerveux, dans les convulsions, l'épilepsie, la paralysie, etc. Une plante aussi célèbre ne pouvait être recueillie qu'avec des cérémonies particulières : il fallait choisir le temps de la nuit, éviter d'être aperçu par le pic-vert, autrement on risquait de perdre la vue, etc. En écartant de la pivoine toutes ces propriétés chimériques, elle ne reste pas moins une des plus belles fleurs de nos jardins.

Cette plante fournit plusieurs variétés remarquables, parmi lesquelles on distingue la PIVOINE MALE (*pœonia corallina*, Retz.), dont les semences sont d'un rouge éclatant, tandis qu'elles sont d'un bleu très-foncé dans la *pivoine femelle* (1). On cultive encore la PIVOINE A FEUILLES MENUES (*pœonia tenuifolia*, Linn.), dont les feuilles, plusieurs fois ternées, sont découpées en folioles très-étroites, linéaires, d'un beau vert. La PIVOINE EN ARBRE (*pœonia moutan*) n'a été introduite dans nos jardins que depuis un très-petit nombre d'années. C'est un très-bel arbrisseau, dont les fleurs grandes, d'un rose clair, ont de plus le mérite de répandre une odeur très-douce, qui approche de celle de la rose. Il est originaire de la Chine, cultivé dans cette contrée avec une sorte de vénération depuis un grand nombre de siècles.

ADONIS.

Quand une plante telle que celle-ci, porte un de ces noms poétiques presque toujours relatif à quelque fait mythologique, notre imagination lui prête des charmes particuliers. Cette couleur d'un rouge-pourpre qui embellit les fleurs de l'Adonis est, à nos yeux, le sang de ce bel Adonis si chéri de Vénus, tant regretté, lorsqu'il périt à la

---

(1) FUCHS, 202; MATTH., 655, fig. 1; CAMER., 658; LOB. Ic. 682, fig. 2; DOD., 195, fig. 1-2; J. BAUH., 3, pag. 492, fig. 2; MORIS., § 12, tab. 1, fig. 6-7; TABERN., Ic. 784, fig. 1-2.

chasse, victime des blessures mortelles d'un sanglier. Cette déesse, en voyant couler le sang de son amant, le convertit en une fleur dont la couleur était celle du sang. Les anciens la nommaient *anémone*, d'après un passage d'Ovide (1), qui lui attribue la couleur des grains de la grenade, une très-courte durée, une faiblesse incapable de résister au souffle du vent, d'où elle tire son nom. Quelques anciens y avaient substitué celui d'*Adonis*, adopté par Linnée pour un genre qui ne diffère des renoncules que par les pétales, qui n'ont ni tube, ni écaille à leur onglet.

Ce genre, très-circonscrit, renferme de très-belles espèces. La plus commune brille au milieu de nos céréales, avec ses variétés, pendant les beaux jours de l'été et jusque dans l'automne. C'est l'Adonis d'été et d'automne de Linnée, réunis dans l'Encyclopédie sous la dénomination d'ADONIS ANNUELLE (*Adonis annua*, Gouan.). Son port est gracieux; son feuillage léger, finement découpé, d'un vert un peu glauque. Ses fleurs sont d'un rouge-pourpre, de couleur de feu ou de minium, quelquefois un peu jaunâtres; les pétales ovales ou oblongs, marqués à leur base d'une tache noire

(1) .... Nec plenâ longior horâ
Facta mora est, cum flos de sanguine concolor ortus,
Qualem, quæ lento celant sub cortice granum
Punica ferre solent: brevis est tamen usus in illo:
Namque male hærentem, et nimiâ levitate caducum
Excutiunt iidem, qui præstant nomina, venti.
OVID., Metam. lib. X.

et luisante, variables dans leur nombre, leur grandeur et leur couleur. Les capsules sont nombreuses, surmontées d'une petite pointe, formant un épi ovale, oblong, ou cylindrique. Cette plante est répandue par toute la France. On la cultive dans les parterres, sous le nom de *goutte de sang* (1).

Long-temps on a pris pour le véritable hellébore noir ou l'hellébore d'Hippocrate (qui est l'*helleborus orientalis*, Lamck.) l'Adonis du printemps (*Adonis vernalis*, Linn.), plante charmante, dont les fleurs n'ont point, à la vérité, l'éclat de la précédente, mais dont la forme, la grandeur et le port les rapprochent de la pulsatille. Elles sont d'un jaune-pâle, un peu verdâtre; les feuilles touffues, finement découpées; la racine épaisse, noirâtre et fibreuse. Cette plante croît dans les Hautes-Alpes, vers la région des neiges; quelquefois aussi elle descend plus bas, et fleurit de bonne heure. On en distingue quelques variétés cultivées dans plusieurs jardins (2).

RATONCULE. (*Myosurus.*)

La ratoncule ou queue de souris (*myosurus*

---

(1) Matth., 650; Clus., 1, pag. 336, fig. 1; Lob., Ic. 283, fig. 2; Dod., 260, fig. 3; Daléch., 970, fig. 1; Moris., § 6, tab. 8, fig. 1; Tabern., Ic. 790, fig. 1.

(2) Clus., Hist. 1, pag. 333, fig. 1; Matth., 846, fig. 1; Lob., Ic. 784, fig. 1; Dod., 261, Tabern., Ic. 721, fig. 1; Daléch., 1638, fig. 1; Moris., § 6, tab. 9, fig. 1-2; Barrel., 1178.

minimus, Linn.), est une fort petite plante, de peu d'apparence, qui cependant mérite d'être citée à cause de sa délicatesse et de ses semences disposées en un long épi grêle, subulé, qu'on a comparé assez bien à une queue de souris, d'où *myosurus*, du grec *mous* (rat), *oura* (queue). Ses feuilles sont fines, linéaires, toutes radicales, ramassées en touffe. De leur centre s'élève une hampe courte et simple, terminée par une petite fleur d'un vert-jaunâtre, dont le calice est à cinq folioles colorées et caduques; la corolle à cinq pétales courts, munis d'onglets tubuleux; les étamines au nombre de cinq à douze; des ovaires nombreux, formant d'abord un petit cône aigu qui s'allonge de plus d'un pouce en mûrissant. Cette plante fleurit dans l'été sur les collines arides et dans les terrains secs et sablonneux (1).

(1) Lob., Ic. 440, fig. 1; Dod., Pempt. 112, fig. 1; Daléch., Hist. 1328, fig. 3; Tabern., Ic. 241; J. Bauh., 3, pag. 512; Lamk., Ill., tab. 221.



NEUVIÈME GENRE.

TROLLIUS. (TROLLIUS, Linn.)

DIXIÈME GENRE.

HELLÉBORE. (HELLEBORUS, Linn.)

ONZIÈME GENRE.

NIGELLE. (NIGELLA, Linn.)

DOUZIÈME GENRE.

GARIDELLE. (GARIDELLA, Linn.)

TREIZIÈME GENRE.

ANCOLIE. (AQUILEGIA, Linn.)

QUATORZIÈME GENRE.

ACONIT. (ACONITUM, Linn.)

QUINZIÈME GENRE.

ACTÆA. (ACTÆA, Linn.)

TROLLIUS.

CETTE plante présente l'aspect d'une belle renoncule à grandes fleurs jaunes; elle se rapproche du *ranunculus aconitifolius* par ses feuilles pal-

mées, anguleuses, à cinq découpures incisées et dentées; mais sa fleur terminale, solitaire et globuleuse, est composée d'un calice coloré d'environ quatorze folioles caduques, de neuf pétales tubuleux, à une lèvre, plus courts que le calice. Les étamines sont nombreuses, ainsi que les ovaires terminés par des stigmates mucronés. Il leur succède des capsules réunies en tête, à une seule loge, s'ouvrant à leur côté intérieur, contenant une ou plusieurs semences. Cette plante croît dans les prés montagneux des Alpes, des Pyrénées. Elle porte le nom de *trollius europœus*, Linn., qui, d'après Gesner, dérive du mot allemand, *trol* ou *trolen*, qui exprime une forme globuleuse. On cultive cette belle plante dans plusieurs jardins, où elle produit au mois de mai, un effet agréable, par ses grandes fleurs d'un beau jaune tendre (1). On lui préfère le *trollius asiaticus*, Linn., dont les fleurs d'un jaune plus foncé, sont ouvertes et non globuleuses; les feuilles plus amples.

HELLÉBORE.

Les hellébores sont des plantes très-remarquables par leur port, par la forme de leur feuillage, et surtout par le caractère de leurs fleurs. Chacune d'elles est composée de cinq grandes folio-

(1) Matth., 459, fig. 2; Clus., 1, p. 237, fig. 1; Lob., Ic. 675, fig. 1; Dod., 430, fig. 1; Daléch., 1033, fig. 2; J. Bauh., 3, pag. 419, fig. 1; Moris., § 12, tab. 2, fig. 2; Lamk., Ill., tab. 499.

les colorées; de cinq pétales en tube, beaucoup plus courts que le calice; les étamines nombreuses; quelques ovaires auxquels succèdent des capsules comprimées, à une seule loge, s'ouvrant d'un seul côté et renfermant plusieurs semences. Les feuilles sont grandes, digitées ou palmées.

On a peine à croire, dans un siècle d'observations, à l'influence qu'ont sur l'esprit des hommes, les opinions accréditées par ceux d'entre eux qui, à force de charlatanisme, ont obtenu leur confiance. Les fables les plus absurdes sont souvent devenues le fondement des propriétés de beaucoup de plantes en grande réputation : une espèce d'hellébore est reconnu, dès les siècles les plus reculés, chez les Grecs et les Égyptiens, pour un purgatif très-violent. Plus un remède produit d'effet, plus on le croit efficace; et lorsque la constitution robuste de quelques individus peut résister à l'action de ces remèdes, il n'en faut pas davantage pour lui donner de la célébrité. Telle a été l'origine de celle de l'hellébore, et pour fortifier la confiance, on a débité à son sujet un conte ridicule. On a supposé qu'un berger, nommé Mélampe, avait remarqué que ses chèvres étaient fortement purgées lorsqu'elles avaient brouté l'hellébore; et comme si les purgatifs étaient rares dans la nature, il publie cette heureuse découverte, en fait l'application aux maladies de l'homme, et le voilà, comme beaucoup d'autres, devenu un médecin tellement célèbre, que Prœ-

tus, roi d'Argos, l'appelle auprès de lui pour guérir la folie de ses filles qui se croyaient changées en vaches. Il réussit, dit-on, et la main d'une de ces princesses fut sa récompense : l'on éleva par la suite des temples en son honneur, et le nom de *melampodium* fut donné à l'hellébore, mieux caractérisé par ce dernier nom composé du grec *elein* (qui tue), *bora* (nourriture), aliment qui fait mourir. Tel est le récit que nous trouvons à ce sujet, dans Hérodote, Pline, Dioscoride, etc.

La prétendue guérison des filles de Prœtus fit attribuer à l'hellébore la propriété de rétablir la raison égarée. C'était vouloir guérir une folie par une autre, et cependant cette extravagance s'accrédita tellement qu'il ne restait aucun doute sur l'efficacité de ce remède. Anticyre était le lieu de la Grèce qui fournissait le meilleur hellébore; d'où est venu le proverbe d'envoyer à Anticyre les personnes auxquelles on attribuait une maladie de cerveau. Une plante aussi renommée ne pouvait être employée sans beaucoup de superstitions et de cérémonies religieuses rapportées par les auteurs que j'ai cités plus haut. C'est ainsi qu'une confiance aveugle a donné, pendant une longue suite de siècles, une grande célébrité à un poison violent : à la fin, effrayé des effets funestes produits par son usage, on finit par amortir son action avec des correctifs; il eût été bien plus sage d'y renoncer, comme on l'a fait depuis. Il a fallu, pour en venir là, plus de deux

mille ans d'expérience, tant les préjugés en médecine sont difficiles à détruire, et lorsque nous les suivons de siècle en siècle, il ne serait pas étonnant que dans quelques centaines d'années, peut-être plus tôt, la pratique d'aujourd'hui ne soit désapprouvée par la postérité. Que de noms célèbres sont restés, tandis que les titres de leur illustration ont été heureusement oubliés pour leur gloire!

Quoi qu'il en soit, revenons à notre hellébore. Il paraît qu'il a été long-temps confondu avec l'hellébore vert, Tournefort est le premier qui nous ait fait connaître l'hellébore des anciens (*helleborus orientalis*, Lamk., encycl.). Ce célèbre botaniste, en visitant les îles d'Anticyre, l'Eubée, la Béotie, le mont Hélicon, n'y trouva que cette seule espèce. Il en essaya l'usage, mais le succès ne répondit point à son attente. En ayant donné à trois Arméniens, depuis vingt grains jusqu'à un demi-gros, les malades se plaignirent d'avoir été fatigués par des nausées et des tiraillements d'entrailles : ils ressentirent une impression de feu et d'âcreté dans l'œsophage et l'estomac, accompagnée de mouvements convulsifs et d'élancements dans la tête, qui se renouvelèrent pendant quelques jours, ce qui n'empêche pas les Turcs de lui attribuer de grandes vertus : ils le nomment *zoptème*.

Cette plante diffère de l'HELLÉBORE VERT (*helleborus viridis*, Linn.) par ses fleurs nuancées de

rose et au moins une fois plus grandes; par ses feuilles radicales plus amples, plus dures, pubescentes en dessous sur leurs principales nervures. M. Desfontaines l'a fait graver dans son *Corollaire de Tournefort*, tab. 45, d'après un dessin d'Aubriet; il en a donné une très-bonne description.

Quant à l'hellébore vert, ses feuilles sont grandes, entièrement glabres, partagées en digitations lancéolées, incisées et dentées. Les fleurs sont verdâtres, inclinées, terminales ou axillaires. Cette plante habite les lieux pierreux, les montagnes, les Alpes, etc.; je l'ai recueillie dans la forêt de Villers-Cotterets (1).

L'espèce la plus commune est l'HELLÉBORE FÉTIDE, OU PIED DE GRIFFON (*helleborus fœtidus*, Linn.), qui croît partout en France, dans les contrées tempérées, aux lieux incultes, stériles et pierreux. Ses fleurs sont verdâtres, un peu rouges à leurs bords, presque en corymbe; les étamines de la longueur du calice; les feuilles d'un vert-sombre et pâle, composées de digitations étroites, lancéolées. Cette plante répand une odeur fétide (2).

Les fleuristes se sont emparés de l'HELLÉBORE NOIR (*helleborus niger*, Linn.), à cause de ses grandes et belles fleurs blanches, qui prennent

---

(1) MATTH., 844, fig. 1; FUCHS, 274; LOB., Ic. 680, fig. 1; DOD., 385, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 636, fig. 1; TABERN., Ic. 723, fig. 2.

(2) FUCHS, 275; LOB., Ic. 679, fig. 2; DOD., 386, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 880, fig. 1; MORIS., § 12, tab. 4, fig. 6.

une teinte rougeâtre lorsqu'elles commencent à se passer : elles se montrent de très-bonne heure, quelquefois vers la fin de janvier, et même plus tôt, d'où vient qu'on les nomme *roses de Noël.* Sa racine est noirâtre ; ses feuilles sont grandes, à sept ou huit digitations ovales-lancéolées et dentées. Les pédoncules ne portent qu'une ou deux fleurs. Cette plante croît dans les Alpes, au pied des montagnes (1).

Une autre jolie petite espèce d'hellébore, sous le nom d'HELLÉBORE D'HIVER (*helleborus hyemalis*, Linn.), est également cultivée dans les jardins. Elle fleurit dans la même saison que la précédente, mais un peu plus tard ; très-différente, par son port, on la prendrait pour une petite renoncule à cause du beau jaune de sa fleur ; pour une anémone, à cause de la feuille qui termine la hampe, et qui forme un grand involucre sous une fleur sessile, composée d'un calice à six folioles jaunes, caduques. Les pétales sont fort petits, tubulés à leur base, et comme labiés à leur limbe ; les capsules pédicellées. Cette plante croît aux lieux humides et couverts, au pied des Alpes, ainsi que dans plusieurs contrées de la France (2). On en a fait un genre particulier, déja pourvu de plusieurs noms, *eranthis*, *koellea*, *robertia.*

---

(1) Clus, Hist. 1, pag. 274, fig. 2 ; Lob., Ic. 681, fig. 1; Dod., 385, fig. 1 ; J. Bauh., 3, pag. 635, fig. 1.

(2) Matth., 764, fig. 2 ; Lob., Ic. 676 ; Dod., 440, fig. 1 ; J. Bauh., 3, pag. 414 ; Moris., § 12, tab. 2, fig. 4.

Quelques auteurs ont réuni l'*isopyrum* aux hellébores, genre qui en diffère peu, si ce n'est par son port. Il se compose de quelques petites espèces très-fluettes, à feuilles composées. Les fleurs sont petites, blanchâtres, axillaires ou terminales, tel est l'*isopyrum thalictroides*, Linn., qui croît dans les Pyrénées, l'Auvergne, le Dauphiné, etc., aux lieux ombragés des montagnes.

NIGELLE.

La seule vue des NIGELLES, surtout des espèces cultivées, produit en nous cette admiration excitée par ces formes variées si agréablement, même dans les fleurs d'une même famille : mais la jouissance est bien plus grande lorsque nous observons les différentes parties de ces fleurs, leurs fonctions, les phénomènes curieux qui les accompagnent : les nigelles vont nous en fournir la preuve. Elles se distinguent par leurs fleurs pourvues d'un grand calice coloré, à cinq folioles; cinq à huit pétales plus courts que le calice, en forme de cornets, ouverts en deux lèvres; un grand nombre d'étamines; cinq ou dix ovaires; les styles persistants; autant de capsules polyspermes, quelquefois réunies en une seule.

On a observé, surtout dans la NIGELLE DE DAMAS (*nigella damascena*), un phénomène très-curieux au moment de la fécondation. Les styles, beaucoup plus longs que les étamines, se courbent vers elles par un mouvement très-remarquable,

pour en recevoir, avec plus de facilité, la poussière fécondante; ils se redressent ensuite et persistent sur le fruit. Cette belle espèce a des feuilles sessiles, découpées très-menues. Ses fleurs sont grandes, terminales, de couleur bleue, entourées d'un grand involucre semblable aux feuilles, ce qui leur a fait appliquer les noms de *cheveux de Vénus*, *barbe de capucin*, *nielle*, *barbiche*, *barbeau*, *pate d'araignée*, etc.

Cette plante croît dans les contrées méridionales de l'Europe, au milieu des campagnes, dans les vignes: elle fournit, par la culture, des fleurs doubles d'un effet très-agréable (1). Ses semences, connues sous le nom de *toute-épice*, sont aromatiques, et forment un assaisonnement employé dans l'Orient depuis bien des siècles. Les Égyptiens en font une grande consommation sous le nom d'*abésodé*. Ils en saupoudrent le pain et les gâteaux pour les rendre plus délicats. Ces semences torréfiées, mises en pâte, mélangées avec l'ambre gris, le musc, la cannelle, le gingembre et le sucre, forment une conserve propre à exciter l'appétit et à augmenter l'embonpoint: elle est plus recherchée que la conserve de roses, que l'on présente plus communément dans les visites de cérémonies. Ces graines fournissent une huile dont on se frotte le corps en sortant du bain. (Olivier, *Voyage en Égypte.*)

---

(1) Fuchs, 504; Matth., 580, fig. 2; Dod., 304; Clus., 2, pag. 208, fig. 1; Lob., 741, fig. 2.

La NIGELLE DES CHAMPS (*nigella arvensis*, Linn.) n'a point l'éclat de la précédente; elle n'est pas moins admirable par la manière dont les couleurs y sont distribuées et nuancées : aucune ne domine; c'est un mélange de bleu, de blanc, de jaune, de brun-noirâtre, disposées par zones : toutes ces couleurs, en parfaite harmonie, sont fournies par les différentes parties d'une fleur plane : les calices sont jaunes ou blanchâtres, ou teints de bleu, représentant une étoile; les pétales en cercle, placés dans le même ordre, offrent un bleu plus foncé, et les étamines couchées sur les folioles du calice, ont leurs anthères brunes ou jaunâtres, formant un autre cercle. Du centre s'élèvent cinq ovaires, surmontés de cinq styles courbés en cornes de bélier, et donnant à cette fleur un aspect tout-à-fait singulier : les filaments des étamines partent, comme autant de rayons, d'un centre commun, et remplissent le vide que laissent entre elles les folioles calicinales. Ces fleurs n'ont point d'involucre; leur feuillage est lâche, très-fin; les capsules oblongues. Cette plante croît dans les champs, parmi les blés, depuis les contrées tempérées jusque dans celles du Midi. Je l'ai trouvée aux environs de Soissons (1).

(1) FUCHS, 505; MATTH., 580, fig. 3; LOB., 742, fig. 1; DOD., 303, fig. 2; J. BAUH., 3, pag 209, fig. 1; MORIS., § 12, tab. 18, fig. 3; TABERN., Ic. 72, fig. 1.

GARIDELLE.

Ce genre ne diffère des *nigella*, que par son calice fort petit; les pétales plus grands que le calice, dix étamines; trois ovaires; les styles courts; autant de capsules polyspermes, presque réunies. Le nom de ce genre, établi par Tournefort, rappelle celui du botaniste provençal Garidel, à qui nous sommes redevables d'une *histoire des plantes qui croissent aux environs d'Aix*, accompagnée d'assez bonnes figures. La GARIDELLE NIGELLE (*garidella nigellastrum*, Linn.) a été découverte aux environs d'Aix, par Garidel. Sa tige est anguleuse, presque nue; ses feuilles ailées, découpées comme celles du fenouil; ses fleurs terminales, rougeâtres et solitaires (1).

ANCOLIE.

Les ANCOLIES (*aquilegia*, Linn.) sont de très-jolies plantes, d'un beau port, fort agréables, tant par leurs formes que par leurs couleurs. Elles brillaient dans les bois, les lieux couverts, ainsi que dans les Alpes, avant d'être venues habiter nos jardins, où, par les soins des fleuristes, elles produisent un grand nombre de belles variétés, soit dans leurs couleurs, soit dans le nombre et la forme des pétales, quelquefois si nombreux,

---

(1) GARID., Aix, tab. 39; LAMK., Ill. gen., tab. 379, fig. 1; BOT. MAGAZ., tab. 1266.

si éloignés des formes primitives, qu'on les prendrait pour de petites roses. Ce genre est caractérisé par un calice à cinq folioles caduques et colorées; cinq pétales en cornets, élargis et tronqués obliquement en leur limbe, prolongés à leur base en un tube conique, en forme d'éperon, recourbé à son extrémité, saillant entre les folioles du calice; des étamines courtes et nombreuses; cinq ovaires rapprochés, entourés de dix écailles; cinq capsules droites, aiguës, conniventes à leur base. Les feuilles sont amples, lâches, plusieurs fois ternées.

L'ANCOLIE COMMUNE (*aquilegia vulgaris*, Linn.) se montre dans l'été, au milieu des bois un peu humides, ornée de ses belles fleurs bleues, quelquefois blanches ou purpurines. J'en ai recueilli, dans la forêt de Montmorency, une variété à fleurs plus grandes, d'un pourpre-foncé. Un très-long pétiole radical se divise en trois branches, munies chacune de trois folioles pédicellées, glauques, arrondies, à trois lobes obtus et crénelés au sommet (1).

On trouve dans les Alpes une autre espèce, l'ANCOLIE DES ALPES (*aquilegia alpina*, Linn.), qui l'emporte sur la précédente par ses grandes fleurs bleues. Les folioles du calice sont amples, ovales-lancéolées, un peu aiguës; le tube des

---

(1) MATTH., 467, fig. 1; FUCHS, 102; LOB., Ic. 761, fig. 1, et var.; DOD., 181, fig. 1-2; DALÉCH., 820, fig. 2; TABERN., Ic. 40, fig. 1.

pétales droit, courbé seulement à son extrémité; les feuilles plusieurs fois ternées, les folioles à trois lobes profonds, découpés et obtus au sommet (1). L'*aquilegia viscosa*, Linn., est très-voisin de cette espèce. On a donné à ce genre le nom d'*aquilegia*, à cause, dit-on, de l'éperon de ses pétales courbé en crochet, comme la serre de l'aigle.

DELPHINIUM. (*Pied d'alouette.*)

Les DELPHINIUM, si généralement connus sous le nom de *pieds d'alouette*, paraissent dans nos moissons à-peu-près dans le même temps que les bleuets, les coquelicots, et contribuent à cette décoration champêtre par la forme singulière et le bleu vif de leurs fleurs. Dodoens les nomme fleurs royales (*flos regius*). En les comparant, avant leur épanouissement, à la figure de convention que l'on donne au prétendu dauphin, on leur en a donné le nom (*delphinium*): elles doivent celui qu'elles portent en français à la sorte de ressemblance de leur éperon, avec l'ergot du pied de l'alouette. A leur épanouissement, elles nous offrent des formes très-curieuses, qui ont rendu les botanistes incertains sur la détermination de chaque partie; confondant le calice avec les pétales, ceux-ci portent le nom de nectaires; mais dès qu'on les compare avec les carac-

---

(1) ALLION., Ped., tab. 66; C. BAUH., Prodr. 75.

tères des autres fleurs de cette famille, les difficultés disparaissent, et l'on reconnaît sans peine que leur calice, malgré l'éclat de ses couleurs, est composé de cinq folioles dont la supérieure se prolonge en éperon à sa base; deux ou quatre pétales irréguliers, souvent soudés en un seul, forment alors une corolle presque monopétale, terminée à sa base par un éperon engaîné dans celui du calice. Les étamines sont nombreuses avec un ou trois ovaires, quelquefois cinq; autant de capsules renfermant plusieurs semences anguleuses.

Cette apparence de fête répandue au milieu des champs et des moissons, nous la devons en partie au DELPHINIUM DES BLÉS (*delphinium consolida*, Linn.), à ce pied d'alouette, qui, à l'extrémité de ses rameaux étalés, offre à nos regards le bleu azuré de ses charmantes fleurs : un feuillage découpé et léger les accompagne : la corolle est à quatre pétales irréguliers, soudés à leur base. L'éperon du calice est simple; les capsules solitaires. Cette plante se propage partout jusque dans le Nord; elle est beaucoup plus rare dans le Midi. Le nom de consoude (*consolida*), que la plupart des anciens lui ont donné, ne sert qu'à perpétuer une erreur, celle d'avoir la propriété de consolider les plaies. On obtient de ses fleurs, préparées avec l'alun, une assez belle couleur bleue (1).

---

(1) FUCHS, Hist. 27; CLUS., 2, pag. 207, fig. 1; TRAG., 569; LOB.,

Il est assez indifférent, pour la science, de savoir à quelle fleur on doit rapporter l'inscription du nom d'Ajax, ce héros grec, qui, devenu furieux, se perça de son épée : cette découverte serait une jouissance pour la curiosité ; et comme elle aime à être satisfaite, on a cherché à la contenter, en lui faisant voir les premières lettres du nom d'Ajax, AIA, tracées par quelques lignes colorées dans l'intérieur de la corolle du DELPHINIUM DES JARDINS (*delphinium Ajacis*, Linn.). On y trouve aussi le mot de cette énigme proposée par Virgile :

Dic quibus in terris inscripta nomina regum
Nascuntur flores?
Eglog. III, v. 106.

Cette espèce est très-rapprochée de la précédente : elle est moins étalée, et s'élève davantage ; ses feuilles plus grandes, plus découpées ; ses fleurs plus amples et plus nombreuses. Originaire de la Tauride, on croit qu'elle s'est naturalisée en Suisse, et même autour de nos habitations par des semences échappées de nos jardins, où, par les soins de la culture, elle produit de très-belles variétés à fleurs simples ou doubles et de toutes les nuances, bleues, violettes, roses, blanches, panachées. La plus remarquable de ces variétés, est le *pied d'alouette julienne* ou *pyramidale*, à peine haute d'un pied, à tige simple et droite, terminée

---

Ic. 739, fig. 1-2 ; DOD., 252, fig. 1-2 ; J. BAUH., 3, pag. 210 ; MORIS., § 12, tab. 3, fig. 1 ; DALÉCH., 970, fig. 1.

par une belle pyramide de fleurs doubles. Placée en cordon sur le bord des parterres, elle produit un effet des plus agréables (1).

Le DELPHINIUM STAPHISAIGRE (*delphinium staphisagria*, Linn.) est une belle espèce, cultivée dans quelques jardins, qui ne mérite pas d'être flétrie par le nom d'*herbe aux poux*, parce que ses graines, d'ailleurs poison assez violent, sont employées pour détruire la vermine. On dit même qu'elles enivrent le poisson comme la coque du Levant. On la trouve dans les lieux maritimes et sablonneux du midi de la France. Sa racine est pivotante; sa tige presque simple, velue, haute de deux pieds; ses feuilles palmées, à cinq ou sept lobes lancéolés, aigus. Les fleurs sont d'un bleu-clair, ou foncé, disposées en longues grappes terminales. La corolle a un éperon court, engaîné dans celui du calice. Son fruit est composé de trois capsules. Il est très-dangereux d'employer cette plante à l'intérieur, sous quelque prétexte que ce soit (2).

ACONIT.

Ce genre renferme les plantes les plus dangereuses de cette famille par leurs propriétés, les plus séduisantes par leurs fleurs; on en cultive

(1) MATTH., 555, fig. 1; CLUS., 2, pag. 206, fig. 1-2; LOB.. Ic. 740, fig. 1; DOD., 252, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 211, fig. 1-2; MORIS., § 12, fig. 2-3-7.

(2) FUCHS, 784; CAMER., Epit. 947; DALECH., 1629.

même quelques espèces dans les jardins. L'aconit a toujours passé pour un poison très-violent. Ovide dit que les maris, pour se délivrer de leurs femmes, ou celles-ci de leurs maris, employaient les redoutables aconits :

Imminet exitio vir conjugis, illa mariti;
Lurida terribiles miscent aconita novercæ.

Virgile, dans ses Géorgiques, le peint sous les mêmes couleurs :

At rabidæ tigres absunt, et sæva leonum
Semina; nec miseros fallunt aconita legentes.

Pour donner une idée de la violence de ce poison, les poètes ont feint qu'il était né de l'écume de Cerbère; c'était aussi le principal ingrédient de ces poisons formidables que préparait Médée :

Hujus in exitium miscet Medea quod olim
Attulerat secum scythicis aconiton ab oris.

OVID.

Avant l'invention des pièges et des armes à feu, on se servait de l'aconit pour empoisonner les loups; d'où vient le nom de *lycoctonun* (tue-loup), donné à une espèce. On l'employait également pour empoisonner les flèches.

Ovide nous apprend encore pourquoi les Grecs le nommaient aconit, du mot grec *aconé* (caillou), qui annonce que cette plante croît sur les rochers, parmi les cailloux :

Quæ, quia nascuntur durâ vivacia cote,
Agrestes aconita vocant.

OVID.

Ce genre se distingue du précédent par son grand calice coloré, à cinq folioles, la supérieure en forme de casque; les pétales nombreux, fort petits; les deux supérieurs cachés sous le casque, munis d'un long onglet, canaliculé, coudé à sa base; le limbe recourbé en forme de lèvre; trois ou cinq capsules.

La nature a placé la plupart des aconits loin des habitations de l'homme : elle les a relégués dans les Alpes et les Pyrénées, au milieu des pierres, dans les fentes des rochers, ou dans les forêts ombragées et humides des montagnes. C'est particulièrement dans ce dernier endroit que croît ce dangereux ACONIT NAPEL (*aconitum napellus*, Linn.), qui a reçu ce nom, à cause des tubercules de ses racines, semblables à des navets (*napus*). Malgré ses qualités délétères, les fleuristes l'ont admis dans les jardins, séduits par la grandeur, la beauté, la forme singulière de ses fleurs d'un bleu éclatant, disposées en un long épi. On en a obtenu de très-belles variétés. Les feuilles sont palmées, d'un vert-noirâtre, à découpures linéaires, aiguës (1).

Des préjugés sans fondement ont fait croire que l'ACONIT ANTHORA (*aconitum anthora*, Linn.) avait été placé à côté du précédent, comme contre-poison : mais il est tout aussi dangereux,

---

(1) MATTH., 768; CLUS., 2, pag. 96, fig. 1-2; LOB., Ic. 679, fig. 1; DOD., 442; J. BAUH., 3, pag. 655, et 657, fig. 2; MORIS., § 12, tab. 3, fig. 9 et 11.

et ne croît guère que parmi les pierres, dans les fentes des rochers, sur les montagnes alpines. Ses fleurs sont grandes, jaunâtres, velues en dehors; leur casque se prolonge en un bec pointu: elles forment un épi terminal, un peu lâche. Les feuilles sont palmées, divisées en lanières profondes, très-étroites (1).

L'ACONIT TUE-LOUP (*aconitum lycoctonum*, Linn.) est plus répandu que les précédents : il croît presque par toute la France, dans les forêts ombragées des montagnes, et s'avance jusque dans la Laponie. Ses feuilles sont amples, palmées, à trois ou cinq grands lobes aigus, incisés et dentés. Les fleurs sont d'un blanc-jaunâtre, disposées en un épi lâche : la foliole supérieure du calice est en forme de toque, un peu conique, pubescente et ridée (2). Linnée raconte que, voyageant dans les montagnes du Nord, il rencontra une femme qui cueillait, pour sa cuisine, les feuilles de cette plante. Il fit de vains efforts pour l'en détourner: elle se moquait de ce qu'il lui disait sur les propriétés vénéneuses de ce végétal. L'usage qu'elle en faisait depuis long-temps la rassurait. Linnée la suivit chez elle, lui vit préparer ces feuilles

(1) MATTH., 769, fig. 1; CLUS., 2, pag. 98, fig. 2; DOD., 443, fig. 2; LOB., Ic. 677, fig. 1; TABERN., Ic. 112, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 660, fig. 2; MORIS., § 12, tab. 2, fig. 7.

(2) MATTH., 765, fig. 2; CLUS., 2, pag. 94, fig. 1; LOB., Ic. 677, fig. 2; DOD., 439, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 652; MORIS., § 12, tab. 2, fig. 1.

avec de la graisse et s'en nourrir, sans en éprouver aucune incommodité. Il n'en est pas moins très-persuadé des effets pernicieux de cette plante, que peut-être la cuisson, ou autres causes peuvent adoucir.

ACTÆA.

Quel motif a pu déterminer le vulgaire à honorer du nom de Saint-Christophe (*christophoriana*), une plante très-âcre, et dont les baies sont un poison violent? Le nom d'ACTÆA lui convient encore moins, si toutefois il est composé du grec *ecto* (je tue) et de l'*a* privatif (j'empêche de mourir). Nous ne connaissons en Europe que le seul ACTÆA EN ÉPI (*actæa spicata*, Linn.). Ses grandes feuilles vertes, presque luisantes, deux ou trois fois ailées, donnent à cette plante un aspect assez agréable. Les folioles sont ovales, incisées ou dentées : les tiges herbacées et rameuses. Les fleurs sont blanches, petites, réunies en un épi court, ovale, composées d'un calice à quatre folioles caduques; quatre pétales; des étamines nombreuses, plus longues que la corolle; un seul ovaire muni d'un stigmate sessile, en tête, auquel succède une baie noirâtre, à une loge, renfermant plusieurs semences attachées à un placenta latéral (1). Cette plante fleurit dans le

(1) Clus., 2, pag. 86, fig. 2; Lob., Ic. 682, fig. 1; Dod., 402, fig. 1; Tabern., 778, fig. 2; Daléch., 1747; J. Bauh., 3, pag. 660, fig. 1; Moris., § 1, tab. 2, fig. 7, 8; Lamk., Ill., tab. 448, fig. 1.

printemps : elle croît dans les taillis des bois, aux lieux montueux, jusque dans la Laponie. Elle est âcre, corrosive; sa racine est un violent purgatif, qu'on a quelquefois vendue sous le nom d'*hellébore noir*. On l'a quelquefois employée comme exutoire, ainsi que les feuilles. On s'en est également servi pour détruire la vermine, et nettoyer les pustules de la gale. Ses baies, essayées sur des chiens, les ont fait périr au milieu des convulsions. Un médecin prudent s'abstiendra toujours de ces essais qui mettent la vie des hommes en danger. On obtient de ces baies bouillies avec de l'alun, une belle couleur noire.



SOIXANTE-SEPTIÈME FAMILLE.

LES PAPAVÉRACÉES.

PREMIER GENRE.

PAVOT. (PAPAVER, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

CHÉLIDOINE. (CHELIDONIUM, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

HYPECOUM. (HYPECOUM, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

FUMETERRE. (FUMARIA, Linn.)

LE petit groupe qui se présente ici sous le nom de PAPAVÉRACÉES, se rapproche, sous bien des rapports, des renonculacées : il nous offre de grandes fleurs à quatre pétales, des étamines nombreuses, deux folioles caduques pour calice ; la principale différence consiste dans le fruit; très-souvent il n'y a point de style. L'ovaire est couronné par

un stigmate épais ou en plateau : il lui succède une capsule uniloculaire, à plusieurs semences attachées à des placentas latéraux, membraneux, en forme de loges ou de demi-cloisons. Le périsperme est charnu; l'embryon droit; la radicule inférieure.

Les plantes de cette famille diffèrent des renonculacées autant par leurs propriétés que par leur port. Leur suc propre est très-âcre, d'une grande amertume, épais, glutineux, coloré en jaune ou en blanc : on y trouve les plus puissants des narcotiques. Dans plusieurs espèces, les fleurs, grandes et belles, font l'ornement de nos jardins, comme elles ont fait celui des moissons et des campagnes.

PAVOT.

Les PAVOTS (*papaver,* Linn.) forment le genre le plus nombreux et le plus brillant de cette famille. Tout est admirable dans leurs fleurs, quand on en observe les parties avec attention, et qu'on ne borne pas son admiration aux quatre grands pétales d'un rouge éclatant, faiblement soutenus par un calice à deux folioles caduques. Dans le centre de cette ample corolle, autour de l'ovaire, règne un épais cordon d'étamines nombreuses, dont les filaments colorés portent des anthères noirâtres, en opposition avec la couleur des pétales. Cette brillante décoration dure peu; mais il lui succède un vase élégant, une jolie coupe fermée

par un opercule ou plateau ciselé en dessus, à lobes arrondis à son contour, relevé en dessous par autant de petites bosses qu'il y a de loges à couvrir, et que remplissent de petites semences très-nombreuses, adhérentes à des placentas membraneux, insérés sur les parois de la capsule. Celle-ci ne s'ouvre pas; mais son opercule ou se détache, ou relève les lobes de son contour, qui découvrent autant d'ouvertures par où s'échappent les semences, surtout lorsque ces têtes de pavot agitées, inclinées par le vent, s'entre-choquent avec bruit, comme autant de grelots. On attribue pour étymologie au *papaver*, le mot celtique *papa* (bouillie), parce que, dans plusieurs cantons de l'Allemagne, on mettait autrefois le suc de pavot dans la bouillie des enfants, pour les endormir.

Le PAVOT COQUELICOT (*papaver rheas*, Linn.) fait le charme des promenades champêtres, surtout lorsqu'il mêle à l'azur des bluets, l'écarlate de sa corolle : il s'allie à la beauté des prairies, dont il nuance l'uniformité de la verdure, à la richesse des moissons qu'il précède; mais proscrit par l'agriculteur comme une plante inutile, et même nuisible lorsqu'il est trop abondant, il se sauve dans nos jardins, où, quittant les simples ornements de la nature champêtre, il étale un luxe imposant en doublant ses belles fleurs : elles sont d'un rouge vif, quelquefois blanches, souvent panachées; leurs pétales frangés, ou bordés d'un

beau liséré blanc. Si ces fleurs avaient le parfum, la durée de la rose, elles seraient ses rivales. Quoi qu'il en soit, le coquelicot des champs aura toujours des attraits particuliers. Sa présence nous rappelle de bien doux souvenirs; il a fait la joie de notre enfance; les bouquets que nous en formions, dans notre jeunesse, avec d'autres fleurs champêtres, n'ont pas toujours été pour nous seuls.

Cette espèce participe, mais à un degré très-inférieur, aux qualités du pavot somnifère, dont il sera question plus bas. L'infusion de ses fleurs devient un véritable calmant, quand le malade est plein de confiance pour les ordonnances de son médecin (1).

On trouve encore dans les champs plusieurs autres espèces de pavot, telle que le PAVOT HYBRIDE (*papaver hybridum*, Linn.) dont les fleurs sont petites; les feuilles à découpures très-étroites; les capsules globuleuses, hérissées de poils roides. Dans le PAVOT ARGEMONE (*papaver argemone*, Linn.) les capsules sont hispides, oblongues, presque en massue, portées sur de très-longs pédoncules. Le PAVOT DES ALPES (*papaver alpinum*, Linn.) pousse une tige courte, chargée de feuilles nombreuses, presque radicales, ainsi que les pédoncules; ils ne portent qu'une seule fleur

---

(1) FUCHS, 515 et 516; MATTH., 745, fig. 1; CAMER., 502; DOD., 447; LOB., Ic. 275; TABERN., Ic. 570; J. BAUH., 395; MORIS., § 3, tab. 14, fig. 6.

d'un blanc-jaunâtre; les capsules sont ovales, hispides.

Le pavot des jardins (*papaver somniferum*, Linn.) est cette grande et belle espèce cultivée dans les jardins comme fleur d'ornement, dans les champs plus en grand pour en retirer cette huile connue sous le nom d'*huile d'œillette* (1). Sa tige est très-élevée; ses feuilles larges, embrassantes, d'un vert glauque; ses fleurs très-grandes, inclinées avant leur épanouissement, de couleur purpurine, marquées d'une tache noirâtre à leur base. Les capsules sont grosses, très-lisses, glabres, globuleuses; les semences si nombreuses, qu'on a calculé qu'un seul pied pouvait en produire jusqu'à trente-deux mille.

La connaissance de ce pavot, ainsi que sa culture, remonte à une époque très-reculée. Emblême du sommeil, il ornait l'entrée du palais de Morphée; c'était avec cette plante que ce dieu touchait ceux qu'il voulait endormir : la déesse des moissons était représentée tenant une faucille d'une main, et une poignée d'épis et de pavots de l'autre. Homère, dans l'Iliade, compare un jeune guerrier mourant à un pavot dont la tête est inclinée sur sa tige. Il est peu de poètes, tant chez les Grecs que chez les Romains, qui ne parlent du pavot comme d'une plante commune dans

(1) Cette huile est ainsi nommée à cause de sa douceur qui la rapproche de celle de l'olive. Ce mot est altéré d'*oillette*, son véritable nom, dérivé d'*oleum* (huile).

les jardins, ou cultivée dans les champs à cause des propriétés alimentaires de ses semences. C'est sous ce rapport que Virgile en parle dans ses Géorgiques :

Lilia verbenasque premens, vescumque papaver.
Georg., l. IV, v. 131.

Ailleurs il indique le moment de le semer :

Nec non et lini segetem, et cereale papaver
Tempus humo tegere.
Georg., l. I, v. 212.

En effet, ses semences torréfiées, pétries avec le miel, ou préparées de diverses manières, étaient employées chez les Romains à faire plusieurs sortes de gâteaux et autres friandises. Horace cite comme un mets que l'on plaçait sur les tables, les graines de pavot mêlées avec du miel de Sardaigne :

Et sardo cum melle papaver.
Ars Poet., v. 374.

Aujourd'hui encore, dans plusieurs contrées de l'Italie et de l'Allemagne, on les fait entrer dans des gâteaux, à l'exemple des Perses et des anciens Égyptiens; ailleurs on en répand sur le pain, ou bien on les recouvre de sucre, comme les graines de l'anis, et on en fait de petites dragées.

Les graines du pavot, loin d'avoir les qualités narcotiques du suc propre de cette plante, fournissent une huile d'une très-bonne qualité, qui a

occasionné la culture en grand du pavot : cette huile, connue sous le nom d'*huile d'œillette* ou *d'œillet*, est douce, agréable, sent un peu la noisette, et ne se coagule pas, même au dixième degré du thermomètre de Réaumur : elle se conserve long-temps sans se rancir; c'est, après l'huile d'olive, la meilleure, la plus agréable pour l'apprêt de toute espèce d'aliments. Mêlée à l'huile d'olive, elle l'adoucit, lorsque celle-ci a une saveur forte et piquante. Comme elle sèche facilement, ainsi que l'huile de noix, elle est de même employée pour la peinture. Une livre de graines de pavots fournit ordinairement environ le quart de son poids d'huile; le marc qui en reste est une bonne nourriture pour les vaches, les cochons et la volaille. Au reste, ces semences peuvent se manger vertes sans aucun danger; on en forme aussi une émulsion douce, agréable, utile dans les maladies catarrhales, et dans l'irritation de l'appareil urinaire.

Tandis que les semences du pavot nous offrent des ressources si avantageuses pour les usages économiques, la capsule qui les renferme distille un suc résineux, connu sous le nom d'*opium*. Tournefort, dans son voyage du Levant, nous apprend qu'aussitôt que les têtes de pavots paraissent, on y fait une légère incision, et qu'il en découle quelques gouttes d'une liqueur laiteuse, qu'on laisse figer, et qu'on recueille ensuite : c'est ce qui forme l'opium. On l'obtient encore par

la contusion et l'expression de ces mêmes têtes. Dès que l'opium est recueilli de cette manière, ou de toute autre, selon les contrées, on le prépare avec un peu d'eau et de miel; on remue long-temps ce mélange, dans une assiette de bois plate, avec une forte spatule, jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance de la poix. On manie ensuite cet opium, et l'on en fait de petites boules cylindriques que l'on met en vente dans le pays. Cette manière de préparer l'opium est le travail perpétuel des revendeurs mercenaires qui sont dans les carrefours. Ce n'est pas la seule manière de le préparer : souvent on le mélange avec une si grande quantité de miel, pour tempérer son amertume, qu'on l'empêche de se sécher. L'opération la plus remarquable est celle qui se fait en mêlant exactement avec ce suc, de la muscade, du cardamome, du safran, de la cannelle et du macis réduits en poudre fine. Outre cet opium dont on ne fait usage qu'en médecine, les Perses font une liqueur d'opium fort célèbre, sous le nom de *coconar,* dont ils boivent en abondance par intervalle; mais ces sortes d'opium ne sont guère connues en Europe.

L'*opium* ou *meconium* des boutiques est une substance résino-gommeuse, dure, compacte, d'un roux-noirâtre, d'une odeur narcotique désagréable, d'une saveur âcre, amère, formée en gâteaux arrondis et aplatis, enveloppés dans des feuilles de pavot. On envoie ce suc concret de la

Natolie, de l'Égypte et des Indes. Les pavots de nos jardins pourraient fournir un opium aussi parfait que celui du Levant; mais comme la température de notre climat est trop peu élevée pour en faire découler le suc naturellement, comme dans les contrées plus chaudes, il faut, pour l'obtenir, des procédés différents. On peut, à ce sujet, consulter le mémoire qu'a publié M. Loiseleur des Longchamps, en 1819. Il conclut, de ses observations, qu'on peut facilement remplacer, par ce moyen, l'opium exotique, qu'on en obtient dans la pratique d'aussi heureux effets, qu'il faut seulement le donner à plus forte dose.

Les effets de l'opium sont trop bien connus, exposés dans un grand nombre d'ouvrages, pour nous arrêter ici. On sait, en général, qu'en petites doses il donne de la gaîté, puis provoque au sommeil; qu'à doses plus fortes il enivre et cause même la mort. Les Orientaux en font un grand usage : on en distribue aux soldats turcs pour les animer au combat. Les meilleurs remèdes contre l'opium, sont d'abord l'émétique, puis les boissons acidulées, etc. Administré sagement, par un médecin éclairé, l'opium, comme remède, produit les plus heureux effets dans un grand nombre de maladies qui semblent résister à tous les autres médicaments; mais n'aurait-il que la vertu de calmer la douleur, de procurer un sommeil paisible aux malheureux en proie à des douleurs déchirantes, il n'en serait pas moins un des plus précieux

médicaments, en nous aidant, dans une foule de circonstances, à supporter les maux de la vie. Ce sont ces éminentes propriétés qui ont fait soupçonner à plusieurs savants que le fameux *nepenthes* d'Homère pourrait bien être le pavot.

CHÉLIDOINE.

Plusieurs espèces de CHÉLIDOINE (*chelidonium*, Linn.), sous le nom de *pavot cornu*, qui en exprime très-bien le caractère, ont en effet, par leur grande corolle, l'apparence d'un pavot. Ce genre d'ailleurs n'en diffère que par un stigmate épais, à deux lobes, en tête et non en plateau, par une capsule, sous la forme d'une silique grêle, très-longue, à deux ou trois valves. Ce genre, composé de très-peu d'espèces, n'a pas moins été, depuis Linnée, divisé en trois autres.

Parmi les pavots cornus, on distingue la CHÉLIDOINE GLAUQUE (*chelidonium glaucium*, Linn.), plante d'un aspect agréable, à grandes fleurs jaunes, d'une belle couleur glauque sur la tige et les feuilles, remarquable par une longue silique grêle, souvent courbée en corne. Ses feuilles sont grandes, embrassantes, un peu charnues, lobées, sinuées ou presque pinnatifides. Cette plante croît dans les contrées tempérées et méridionales, aux lieux arides, sablonneux : elle fleurit dans l'été. Son suc propre est jaune, de mauvaise odeur,

d'un goût amer (1). On en distingue une autre espèce, la CHÉLIDOINE CORNUE (*chelidonium corniculatum*, Linn.), dont les fleurs sont plus petites, d'un rouge plus ou moins vif; les tiges hérissées de poils, ainsi que les feuilles, qui quelquefois sont glabres; les capsules sont fort longues, un peu rudes et droites. Cette plante ne croît que dans les contrées méridionales, dans les champs et parmi les moissons (2).

La GRANDE CHÉLIDOINE OU L'ÉCLAIRE (*chelidonium majus*, Linn.) est l'espèce la plus commune, également répandue dans le Nord et le Midi. Elle n'a point les agréments des espèces précédentes; mais son feuillage ample et touffu, d'un vert sombre et triste, la met en rapport avec les lieux sauvages et incultes qu'elle habite : elle donne aux décombres, aux ruines antiques, ce ton de mélancolie qui les fait souvent rechercher. Ses feuilles sont presque ailées, ou découpées en lobes profonds et arrondis; ses fleurs petites et jaunes, réunies presque en ombelle; ses siliques sont grêles, bien plus courtes que celles des pavots cornus. Dès que l'on touche ses feuilles très-tendres, il en découle un suc jaune, d'une odeur

(1) FUCHS, 520; CLUS., 2, pag. 91, fig. 1; LOB., Ic. 270, fig. 2; DOD., 448; DALÉCH., 1712, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 398; MORIS., § 3, tab. 14, fig. 1; TRAG., 123.

(2) CLUS., 2, pag. 91, fig. 1; LOB., Ic. 271, fig. 2; DOD., 449; J. BAUH., 3, pag. 399, fig. 1; DALÉCH., 1713, fig. 1.

nauséeuse, qui laisse sur les mains des taches difficiles à enlever, et même corrosives; d'où vient qu'on a employé ce suc pour faire disparaître les verrues : on a même osé l'appliquer imprudemment pour enlever les taches qui se forment sur les yeux, d'où lui est venu le nom d'*éclaire*, fondé sur une fable ridicule, débitée avec une certaine confiance, qui lui a valu le nom de *chelidonium*, du grec *chelidos* (hirondelle), parce que, d'après Pline, si l'on crève les yeux des petits de l'hirondelle, elles les guérit avec cette plante : le même auteur ajoute qu'elle fleurit à l'arrivée des hirondelles, et qu'elle se sèche à leur départ (1).

HYPECOUM.

Cette petite plante, l'HYPECOUM COUCHÉ (*hypecoum procumbens*, Linn.), quoique sans beaucoup d'apparence, n'est pas dépourvue d'agréments. Son feuillage est léger, d'un vert glauque, finement découpé; sa tige basse, quelquefois couchée, presque simple. Les fleurs sont jaunes, petites, placées au sommet des rameaux, composées d'un calice à deux folioles; quatre pétales, dont deux extérieurs plus larges, à trois lobes; deux intérieurs plus petits et rapprochés; quatre étamines; un ovaire chargé de deux styles courts;

(1) MATTH., 468, fig. 1; CLUS., 2, pag. 203, fig. 1; FUCHS, 865; LOB., Ic. 760, fig. 2; DOD., 48; J. BAUH., 3, pag. 482, fig. 1; MORIS., § 3, tab. 11, fig. 3-4.

une capsule allongée, en forme de silique, presque articulée; une semence dans chaque articulation. Cette plante porte le nom vulgaire de *cumin cornu :* elle croît au milieu des champs, particulièrement dans les contrées du Midi (1). Pline et Dioscoride ont parlé d'un *hypecoum* qui a quelques traits de ressemblance avec notre plante; s'ils lui ont imposé le nom d'*hypecoum* à cause du bruit que rendaient les semences dans les siliques lorsqu'on les agitait, ce ne peut être notre *hypecoum,* composé du mot grec *upéchéo* (je résonne). On trouve, dans les mêmes contrées, une autre espèce, l'HYPECOUM PENDANT (*hypecoum pendulum*, Linn.), dont le feuillage est plus fin, les siliques à peine articulées et pendantes.

FUMETERRE.

Je ne m'arrêterai pas à examiner si les réformes établies parmi les FUMETERRES (*fumaria*), pour plusieurs espèces converties en genre, sont un avantage pour la science, ou s'il n'eût pas mieux valu les conserver dans leur intégrité, plutôt que d'en former une douzaine de genres, qui tous ont le même port, les mêmes caractères, excepté quelques différences dans les fruits. Quoi qu'il en soit, l'aspect assez agréable des fumeterres aura toujours plus de charmes pour la

---

(1) MATTH., 556, fig. 2; CLUS., 2, p. 93, fig. 2; LOB., Ic. 744; DOD., 449, fig. 3; TABERN., Ic. 65, fig. 1; DALÉCH., 697, fig. 3.

vue, que ces réformes ne fourniront d'instruction à l'esprit. On trouve dans les fumeterres : un calice à deux folioles colorées et caduques; une corolle oblongue, irrégulière, à quatre pétales opposés deux à deux; le supérieur prolongé à sa base en un éperon court et obtus; l'inférieur plus court; les deux pétales latéraux rapprochés; les filaments réunis en deux paquets, chargés chacun de trois anthères; un style; un stigmate orbiculaire; une capsule uniloculaire, oblongue ou arrondie, à une ou plusieurs semences.

Quand ces plantes, surtout la FUMETERRE OFFICINALE (*fumaria officinalis*, Linn.), étalent, un peu au-dessus de la terre, leur ample et joli feuillage d'un vert-gai, avec ses petites folioles presque en coin, découpées ou trifides au sommet; quand elles sont accompagnées de leurs grappes de fleurs d'un blanc-rougeâtre, tachetées de pourpre, on ne peut, en passant, leur refuser un coup-d'œil d'admiration : à ces fleurs succèdent de petites capsules globuleuses, à une seule semence (1).

Cette espèce est répandue presque dans toutes les parties du monde : elle habite les champs, les vignes, les terres cultivées, et fleurit dans l'été. Son odeur est un peu désagréable, sa saveur

(1) BRUNF., Herb. 1, pag. 99; FUCHS, 338; MATTH., 807, fig. 1; DOD., 59; LOB., Ic. 757; TABERN., Ic. 32, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 201; MORIS., § 3, tab. 12, fig. 9.

amère. Dès qu'on attribue à une plante, comme à celle-ci, un très-grand nombre de propriétés, quelquefois opposées, c'est souvent un motif pour n'en admettre aucune, par l'incertitude de savoir quelle est la bonne. Plusieurs médecins assurent avoir employé la fumeterre avec avantage pour les dartres, par son usage prolongé pendant un très-long temps. Il y a très-peu de plantes qui, à moins qu'elles ne soient nuisibles, ne puissent amener la guérison, aux mêmes conditions. Plusieurs botanistes ont prétendu trouver à la fumeterre une odeur de suie ou de fumée, sans doute pour expliquer l'étymologie de son nom: mais il paraît que l'odorat n'est pas le même dans tous les individus. Pline l'explique autrement. Il dit qu'elle a reçu le nom de *fumaria*, parce que son suc, introduit dans l'œil, y occasionne un larmoiement comme celui excité par la fumée: mais il n'est pas de plantes qui ne puissent produire le même effet. Le mot grec *capnos*, employé par Dioscoride, pour la fumeterre, a la même signification.

Un port différent, une tige plus droite, presque simple, un feuillage bien plus menu, des fleurs ramassées en un épi dense et court, distinguent la FUMETERRE EN ÉPI (*fumaria spicata*, Linn.). Les capsules sont fort petites, un peu ovales, à une seule semence. Cette plante est moins commune que la précédente; elle croît dans les champs, aux lieux cultivés, dans les contrées du Midi: je l'ai également trouvée, au printemps, dans les en-

virons de Soissons (1). On distingue de ces deux espèces, surtout de la première, la FUMETERRE GRIMPANTE (*fumaria capreolata*, Linn.) par ses tiges grimpantes, et par les pétioles qui se courbent et s'entortillent autour des corps voisins : elle ne se trouve que dans les contrées méridionales, dans les champs, le long des haies (2).

La FUMETERRE BULBEUSE (*fumaria bulbosa*, Linn.) est une espèce très-remarquable par une bulbe pleine, arrondie, souvent creuse en dessous, qui accompagne la racine. Sa tige est simple, peu élevée, garnie de deux ou trois feuilles alternes, divisées en trois parties subdivisées en deux ou trois autres, à folioles assez larges, presque en coin, dentées ou incisées en trois lobes au sommet. Les fleurs sont grandes et belles, disposées en un épi lâche, terminal, muni de grandes bractées. Cette plante croît dans les bois, les lieux couverts, depuis les contrées du Nord jusque dans le Midi : elle fleurit dans le mois d'avril, et produit plusieurs variétés citées par Linnée, que les modernes n'ont pas manqué de convertir en espèces, et cette espèce en un genre, les uns sous le nom de *corydalis*, d'autres sous celui de *capnoides*, de *neckeria*, etc., à cause de ses capsules en forme

---

(1) CLUS., 2, pag. 208, fig. 2; LOB., Ic. 757, fig. 2; TABERN., c. 33, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 203, fig. 1; MORIS., § 3, tab. 12, fig. 11, 13; BARREL., Ic. 41.

(2) DECAND., Ic., var. 34; DALÉCH., 1292, fig. 2?

de siliques à deux valves, à plusieurs semences (1). J'ai dit ailleurs (t. I, p. 137), qu'on avait autrefois employé, dans les maladies du foie, les bulbes de cette plante, fondé sur ce que les cavités de ces bulbes ressemblaient à celles de cet organe.

(1) Fuchs, 91; Clus., 2, pag. 271, fig. 2; Matth., 807, fig. 1; Dod., 827, fig. 1-2; Lob., Ic. 759, fig. 1-2; Daléch., 1293, fig. 2; J. Bauh., 3, pag. 204, fig. 2; Moris., § 3, tab. 12, fig. 6.



SOIXANTE-HUITIÈME FAMILLE.

LES CRUCIFÈRES.

PREMIER GENRE.

CHOU. (BRASSICA, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

MOUTARDE. (SINAPIS, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

RADIS. (RAPHANUS, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

SISYMBRE. (SISYMBRIUM, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

VELAR. (ERYSIMUM, Linn.)

POUR jouir des plantes qui composent cette grande famille, il ne faut pas les aller chercher au loin, sur le sommet des montagnes, dans leurs vallées profondes ou dans l'intérieur des forêts:

la plupart croissent dans les campagnes, autour de nos habitations, et ne sont souvent que trop abondantes dans les champs cultivés. Elles forment un groupe tellement naturel, qu'on les trouve toujours réunies, dans quelque méthode que ce soit, et le caractère des genres est si peu tranché, qu'ils ne paraissent être que les nuances d'un même genre. En effet, on trouve dans tous un calice à quatre folioles; quatre pétales onguiculés, opposés en croix, d'où est venu le nom de *crucifères;* six étamines, dont deux plus courtes que les autres, ce qui forme la *tétradynamie* de Linnée; un ovaire supérieur avec ou sans style; un stigmate. Le fruit est une silique composée de deux valves, séparées par une cloison parallèle aux valves, portant les semences à chacun de ses bords, quelquefois les valves sont indéhiscentes. Quand le fruit est large et court, on lui donne le nom de *silicule*, d'où résultent deux sections assez naturelles, les *siliqueuses*, et les *siliculeuses*. Les semences sont privées de périsperme; les feuilles alternes.

Outre ces caractères, qui établissent entre les genres des rapports si intimes, ils sont encore rapprochés par des propriétés communes : toutes sont âcres, stimulantes, en conséquence employées à divers usages, selon la force ou la faiblesse de ces principes. Les unes sont devenues des plantes alimentaires; d'autres servent d'assaisonnement : toutes possèdent à un degré plus

ou moins éminent la propriété de prévenir le scorbut ou de le faire disparaître. On retire de leurs semences une huile employée à différents usages. Quoique en général leurs fleurs soient sans éclat et sans odeur, il en est cependant qui font l'ornement de nos parterres. Nous ne nous arrêterons, dans cette grande famille, qu'aux genres les plus importants.

§ Ier. Les Siliqueuses.

CHOU.

En entrant dans cette famille, le chou (*brassica,* Linn.) se présente à nous avec toutes ses formes, toutes ses variétés, parmi lesquelles les monstruosités elles-mêmes sont devenues des perfections aux yeux du cultivateur, et pour lesquelles je renvoie aux ouvrages d'agriculture. Ce genre se distingue par les folioles de son calice serrées et conniventes, en bosse à leur base; l'ovaire entouré de quatre glandes; une silique cylindrique, un peu comprimée, point articulée, ni renflée à la base. L'étymologie du mot *brassica* est obscure; les explications qu'on s'est efforcé d'en donner, très-douteuses.

Le chou potager (*brassica oleracea*, Linn.) était en usage, et même en vénération dès la plus haute antiquité, à un tel point que chez les Ioniens on jurait par le chou, comme ailleurs par le Styx. Ses vertus ont été célébrées par Pythagore; Hippocrate le regardait comme propre à évacuer

la bile; Caton l'ancien le conseillait avec la plus grande confiance dans presque toutes les maladies; il prétend avoir été préservé de la peste, lui et sa famille, par l'usage de cette plante. Pline, entre autres propriétés, lui attribue celle de guérir de la goutte. Aristote, et presque tous les médecins et naturalistes de l'antiquité, ont fait mention de sa singulière propriété de prévenir et de faire disparaître l'ivresse. Spielmann pense que cette opinion tient à l'idée, très-anciennement répandue chez les Grecs, d'une prétendue antipathie entre la vigne et le chou; idée dont les observations agronomiques démontrent tous les jours la fausseté. Toutes ces vertus exaltées sont aujourd'hui réduites presque à la seule propriété antiscorbutique.

Le chou est bien plus recommandable par ses usages économiques que par ses propriétés médicinales. Chez les anciens, il était regardé comme un aliment aussi agréable que salutaire. Il s'en consomme, en Europe, une très-grande quantité : ils font, surtout pendant l'hiver, la base principale de la soupe chez les habitants des campagnes. La consommation des choux est encore plus considérable en Allemagne. On leur fait subir, pour les conserver, un degré de fermentation acide, en les mettant dans un tonneau, après les avoir coupés et hachés en morceaux, et en les saupoudrant de sel marin et de quelque aromate, comme les graines de fenouil, de carvi,

et les baies de genièvre. Cette préparation se nomme en France *chou-croûte*, par altération du mot allemand, *sauer-kraut*. La chou-croûte a un goût acide; c'est un bon aliment, plus facile à digérer que le chou dans son état naturel : elle se conserve très-long-temps. Sa vertu antiscorbutique la rend très-précieuse pour les voyages de long cours. C'est à l'usage de cet aliment que le capitaine Cook dut la conservation de son équipage, dans son voyage autour du monde, pendant une longue et pénible navigation de trois ans : depuis ce temps les Anglais en font des approvisionnements immenses pour leur marine. Cet aliment serait également très-utile pour éviter les ravages du scorbut dans les garnisons, pendant les longs siéges, dans les hospices, les dépôts de mendicité, etc.. Le chou, surtout dans son état naturel, est d'une digestion difficile pour certains estomacs : il y produit le développement de beaucoup de gaz, et donne lieu à la tension du ventre, et à des éructations fétides et incommodes : il est peu convenable aux personnes faibles et délicates, aux convalescents, aux vieillards : il n'en est pas de même pour les individus robustes, livrés à une vie active et laborieuse.

Il est très-difficile, au milieu d'un si grand nombre de variétés produites par une plante cultivée depuis si long-temps, de retrouver l'espèce primitive et naturelle. On croit la reconnaître dans le *colsa*, variété intéressante, que l'on cultive

en grand, pour retirer de ses graines une huile qui fait l'objet d'un commerce assez considérable: elle est bonne à brûler, à faire du savon noir, à préparer les cuirs, et à fouler les étoffes de laine. On l'obtient par expression. Cette plante croît dans plusieurs contrées de l'Europe, en Angleterre, en Écosse, aux environs de Madrid et jusque dans la Laponie, au milieu des champs. S'y serait-elle naturalisée, ainsi que le *chou vert*, qu'on a trouvé dans les falaises de Douvres, et dans celles de Blanés, aux environs de Boulogne?

Une autre sorte de chou, sous le nom de *navette* ou *chou-navet*, est également cultivée, tant pour servir de fourrage, qu'à cause de l'huile qu'on retire de ses graines, et qui est employée aux mêmes usages que la précédente.

Il y a encore le CHOU-RAVE, RABIOULE OU GROSSE RAVE, dont la racine est tubéreuse, charnue, quelquefois de la grosseur de la tête d'un enfant. Les paysans du Limousin, de l'Auvergne et du Lyonnais, en font un grand usage comme aliment. Ils la mangent dans leur soupe, ou cuite sous la cendre, et en nourrissent leurs bestiaux pendant l'hiver. Cette variété, ainsi que la navette, paraît appartenir davantage à l'espèce suivante, au véritable NAVET. On a encore multiplié le *chou de Laponie* ou le *turnep*, dont les feuilles et les racines fournissent une abondante nourriture aux bestiaux.

Les choux sont dévorés par un grand nombre

d'insectes, parmi lesquels on distingue des papillons, des phalènes dont les chenilles font quelquefois disparaître en peu de jours une plantation entière. Les limaces, les limaçons contribuent également au désordre.

Le NAVET proprement dit, ou CHOU NAVET (*brassica napus*, Linn.) se distingue du chou potager par ses feuilles inférieures rudes et en lyre, les supérieures embrassantes, oblongues, glabres, en cœur. Les fleurs sont d'un blanc-jaunâtre. Sa racine épaisse, charnue, porte exclusivement le nom de NAVET : elle est douce, sucrée, et forme un aliment très-agréable qu'on sert sur les tables, préparé de plusieurs manières. Ceux que l'on cultive dans les terrains légers et sablonneux sont beaucoup plus délicats, plus sucrés : on les a employés, comme la betterave, pour la fabrication du sucre. On se sert, dans certaines contrées, des feuilles et des racines pour engraisser les bœufs et les moutons : on les donne cuites aux porcs et à la volaille. Les semences fournissent une huile grasse assez douce, ainsi que la navette, dont il a été question plus haut. On fait usage du navet en décoction, dans la toux, l'enrouement, le catarrhe : c'est une boisson adoucissante, pectorale et calmante.

La ROQUETTE ou CHOU ROQUETTE (*brassica eruca*, Linn.) est d'un goût âcre, piquant, d'une odeur forte, assez désagréable, ce qui n'empêche pas qu'on ne la mêle parmi les fournitures des sa-

lades; elle excite l'appétit, et facilite la digestion. Ses tiges sont velues; ses feuilles en lyre, lisses, presque glabres; le lobe terminal très-grand; les fleurs d'un jaune-pâle; les siliques terminées par une longue corne. Elle croît dans les champs et aux lieux incultes des provinces méridionales. La plante qu'on nomme, dans les environs de Paris, *fausse roquette*, est le *sisymbrium tenuifolium*. Martial, en parlant des propriétés de la roquette, a dit:

Et Venerem revocans eruca morantem.

Bien avant ce poète, la roquette était employée comme assaisonnement, et placée parmi les herbes potagères, comme on le voit dans Théophraste, Pline, Dioscoride, etc. Ovide conseille à ceux qui veulent vivre chastement d'éviter la roquette:

Nec minus erucæ jubeo vitare salaces.

Un autre poète a dit:

Devorat erucas qui cupit esse salax.

MOUTARDE.

Les MOUTARDES (*sinapis*, Linn.) diffèrent des choux par les quatre folioles de leur calice très-étalées. Les siliques sont terminées par une languette saillante. Très-anciennement connues, les moutardes ne nous laissent aucun doute sur leur origine; puisqu'elles sont répandues partout dans les champs, et qu'on n'en a obtenu, par

la culture, aucune de ces variétés parmi lesquelles disparaissent les caractères du type qui les a produites. L'odeur vive et piquante qui, dans les moutardes, s'exhale de leurs semences, la saveur âcre et brûlante qu'elles répandent dans la bouche, au point d'exciter les larmes, le sentiment de chaleur agréable qu'elles font éprouver à l'estomac, ont attiré sur elles l'attention des anciens: ils les regardaient, ainsi qu'on l'a toujours fait, comme un puissant stimulant, propre à ranimer l'appétit, et à favoriser la digestion. Pline et Dioscoride en citent plusieurs espèces, parmi lesquelles se trouve probablement la MOUTARDE NOIRE (*sinapis nigra*, Linn.), que l'on distingue à ses siliques glabres: presque tétragones, très-serrées contre la tige, terminées par une corne très-courte. La tige est presque glabre; les feuilles légèrement hérissées, divisées en lobes inégaux; le terminal très-grand. Les fleurs sont jaunes; les semences brunes et globuleuses. Cette plante croît dans une grande partie de l'Europe, au milieu des champs arides et pierreux (1).

Cette moutarde est cultivée dans plusieurs contrées, à cause de l'emploi que l'on fait de ses semences, tant en médecine que dans les cuisines. Chacun connaît la préparation qui porte dans les repas le nom de *moutarde*. Elle consiste à piler

---

(1) LOB., Ic. 202, fig. 2; DOD., Pempt. 706, fig. 2; J. BAUH., 2, Pag. 855; MORIS., § 3, tab. 3, fig. 1; MATTH., 424, fig. 1.

les graines dans un mortier, ou à les broyer sous une meule : on en forme ensuite, avec du vinaigre, une pâte un peu claire, très-piquante, que l'on sert sur toutes les tables, qui s'associe avec avantage aux viandes blanches, glutineuses, et à toutes les substances fades. Son usage est très-bon dans les temps froids et humides, aux personnes faibles, qui mènent une vie sédentaire, qui digèrent mal, ou vivent d'aliments grossiers : mais il est nuisible aux personnes d'un tempérament sec et nerveux, aux hommes robustes, aux jeunes gens, etc. On donne en médecine le nom de *sinapisme* aux cataplasmes préparés avec la farine de la moutarde, employés pour ranimer les forces vitales dans les organes paralysés, ou pour rappeler à l'extérieur une affection dartreuse fixée sur un organe intérieur. Cette même farine délayée dans une quantité d'eau chaude convenable, s'emploie en bains de pieds dans les mêmes maladies. Tous les oiseaux granivores sont très-friands des graines de moutarde : les feuilles fraîches peuvent être données comme fourrage aux bestiaux. Les anciens les mangeaient comme une herbe potagère, soit crues et en salade, soit cuites à la manière des choux : on en fait encore usage aujourd'hui dans plusieurs contrées, telles que dans l'île de Candie, au rapport d'Olivier. L'étymologie de *sinapis* est trop obscure, trop douteuse pour nous occuper.

La moutarde blanche (*sinapis alba*, Linn.) a

ses siliques hérissées de poils rudes, terminées par une longue corne. Sa tige est un peu velue; ses feuilles ailées à leur base, avec un grand lobe terminal; les fleurs d'un jaune-pâle. Elle croît dans les champs pierreux. Quelques personnes la préfèrent pour la préparation de la moutarde, à cause de ses graines d'une saveur plus douce, moins piquante. Ses feuilles s'emploient, dans plusieurs pays, pour assaisonner les salades d'hiver et de printemps. On la donne aussi comme fourrage aux bestiaux, ou on la sème pour l'enfouir comme engrais. Ses graines sont peu recherchées des oiseaux : elles fournissent plus d'huile que les autres espèces (1).

La MOUTARDE DES CHAMPS (*sinapis arvensis*, Linn.) est quelquefois si abondante dans les terrains cultivés, qu'elle offre, à l'époque de sa floraison, un vaste parterre de fleurs jaunes, très-agréables à la vue, mais peu réjouissantes pour le cultivateur, dont elles étouffent les récoltes, et dont il ne se débarrasse qu'à grands frais. A la vérité, les feuilles de cette plante peuvent servir de nourriture aux vaches et aux moutons, mais ils en sont peu avides : elles sont employées, dans plusieurs cantons, comme herbe potagère. Quoique les graines aient les mêmes propriétés que celles de la moutarde noire, on leur préfère ces der-

---

(1) MATTH., 424, fig. 2; FUCHS, 538; LOB., Ic. 203, fig. 1; DOD., Pempt. 707, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 858, pro 856; MORIS., § 3, tab. 3, fig. 2.

nières, comme étant plus actives. On reconnaît cette espèce à ses siliques glabres, noueuses, écartées de la tige horizontalement, terminées par une corne subulée. Les feuilles sont larges, presque glabres, découpées en plusieurs lobes, ou simplement dentées (1).

RADIS. RAVE. RAIFORT.

Sous ces trois noms on comprend le RADIS CULTIVÉ (*raphanus sativus*, Linn.), dont la racine est tubéreuse et charnue, et dont la forme détermine les variétés. On les nomme *raves*, lorsque ses racines sont grêles, allongées, fusiformes, ordinairement de couleur rouge : elles prennent le nom de *radis*, lorsqu'elles sont arrondies, blanches ou rougeâtres; celui de *petits radis*, lorsqu'elles sont petites et globuleuses; de *gros radis*, quand elles sont beaucoup plus grosses, arrondies ou un peu fusiformes : c'est à cette variété qu'appartient le *gros radis noir*, ou *raifort cultivé*, qu'il ne faut pas confondre avec le *grand raifort sauvage*, ou le *raifort des boutiques*, qui est le *cochlearia armoriaca* de Linnée. Le nom de *raphanus* est composé des mots grecs *ra* (promptement), *phainomai* (je parais), dont la germination est très-rapide.

(1) FUCHS. 257; LOB., Ic. 198, fig. 2; DOD., 675, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 844; MORIS., § 3, tab. 3, fig. 7.

Ce radis est connu et cultivé depuis très-longtemps : on soupçonne même qu'il l'était déja chez les Grecs du temps de Théophraste et de Dioscoride. Ces auteurs parlent à la vérité du *raphanus ;* mais peut-on avec certitude appliquer ce qu'ils en disent à notre radis, dont l'origine est incertaine, et qu'on croit nous être venu de la Chine? Ce genre est distingué par les folioles de son calice droites, conniventes : les siliques sont presque coniques, oblongues, à plusieurs loges indéhiscentes (le radis cultivé), ou bien articulées, les loges séparées par un étranglement, presque en chapelet (le radis sauvage). Les feuilles sont rudes, découpées en lyre, avec un grand lobe terminal ; les fleurs blanches ou d'un blanc rougeâtre. L'usage des raves et des radis est trop connu pour nous arrêter (1).

Le RADIS SAUVAGE (*raphanus raphanistrum*, Linn.) est particulièrement reconnaissable à ses siliques à côtes saillantes, comme je l'ai dit plus haut. Il n'est que trop commun dans les champs et les moissons. Ses fleurs sont blanches ou d'un jaune-pâle ; les pétales souvent marqués de stries brunes (2).

---

(1) MATTH., 332, fig. 1 ; LOB., Ic. 201 ; fig. 1-2, et 202, fig. 1 ; DOD., 676, fig. 1-2 ; J. BAUH., 2, pag. 846, fig. 1-2 ; MORIS., § 3, tab. 13, fig. 1-2 ; LAMK., Ill., tab. 566.

(2) LOB., Ic., 199, fig. 1 ; TABERN., Ic. 407, 408 ; DALÉCH., 1234, fig. 2 ; J. BAUH., 2, pag. 251, fig. 1 ; MORIS, § 3, tab. 13, fig. 1-2, 3, 4.

SISYMBRE. CRESSON DE FONTAINE.

Les SISYMBRES (*sisymbrium*, Linn.) sont très-nombreux : ils nous fournissent plusieurs espèces, intéressantes par les usages habituels que l'on en fait, tel que le cresson de fontaine. Le caractère de ce genre consiste dans les quatre folioles du calice à demi ouvertes ou fermées ; les onglets courts ; le style presque nul ; les siliques grêles, s'ouvrant en deux valves droites, presque aussi longues que la cloison : ces siliques sont si courtes dans quelques espèces, que des auteurs les en ont retranchées ; de ce nombre est le cresson de fontaine ou le SISYMBRE CRESSON (*sisymbrium nasturtium*, Linn.), que M. Delamarck a placé parmi les cardamines. Plante d'un aspect agréable, qui s'étend sur le bord des ruisseaux, des fontaines, le long des fossés, en gazons d'un beau vert, relevé par de petites fleurs blanches, assez nombreuses. L'époque de sa découverte est peu connue : quelques auteurs ont cru pouvoir la rapporter à la seconde espèce de *sisymbrion*, citée par Dioscoride ; mais il est difficile d'en avoir la certitude. Les tiges sont fistuleuses ; les feuilles ailées, à folioles arrondies ou ovales ; les siliques courtes, horizontales, un peu comprimées. Il est à remarquer que cette plante, si utile dans le scorbut, croît dans presque tous les pays de la terre ; en Europe, depuis les contrées du Midi

jusque dans celles du Nord; je l'ai observée sur les côtes de Barbarie; on l'a également découverte dans les deux Amériques, dans le Japon, au cap de Bonne-Espérance, à l'île Maurice, par tout l'Orient, etc. (1). On la mange crue en salade, ou confite au vinaigre : on la sert avec les viandes rôties: c'est un excellent correctif de celles qui sont blanches, fades, glutineuses, ou grasses et huileuses : elle convient particulièrement, dans les pays et les saisons humides, aux personnes d'un tempérament lymphatique, dont les chairs sont flasques, décolorées, ou qui sont disposées au scorbut: elle est considérée comme un stimulant très-puissant. Cuite ou desséchée, elle perd ses principes; ce n'est plus qu'une herbe fade et inerte. On la cultive en grand dans plusieurs contrées, particulièrement aux environs de Rouen, dans des terrains à demi inondés qu'on nomme *cressonnières*.

Le SISYMBRE SOPHIA (*sisymbrium sophia*, Linn.), vulgairement, *la sagesse des chirurgiens*, ainsi nommée à cause des propriétés nombreuses que le charlatanisme lui avait attribuées, est une plante d'un port élégant, dont la tige est fort droite, le feuillage touffu, très-finement découpé; les folioles petites et nombreuses, légèrement velues. Les fleurs sont très-petites, pédonculées et jaunâtres;

(1) FUCHS, 723; MATTH., 379; CAMER., 269; LOB., Ic. 209, fig. 1; DOD., 592, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 884; MORIS., § 3, tab. 4, fig. 8; FLOR. MED., 3, tab. 138.

les siliques grêles et cylindriques. Cette espèce croît presque partout en Europe, sur les vieux murs, parmi les décombres, plus particulièrement dans les contrées septentrionales. Cette plante est aujourd'hui peu employée, malgré la grande réputation dont elle a joui : elle est réduite à ses qualités antiscorbutiques : les bestiaux la recherchent peu (1).

Nous avons encore à remarquer le SISYMBRE FAUSSE ROQUETTE (*sisymbrium tenuifolium*, Linn.), d'une odeur désagréable, d'une saveur âcre et brûlante, qui approche de celle de la roquette. Malgré l'éloignement qu'inspire son odeur, quelques personnes l'emploient comme assaisonnement dans les salades. Cette plante est très-commune, surtout dans les lieux incultes, sablonneux; elle est plus rare dans le Midi. Ses feuilles sont glabres, un peu grasses, pinnatifides; les découpures linéaires, inégales, étroites, distantes. Les fleurs sont jaunes, assez grandes; les siliques droites, portées sur de longs pédoncules (2). Varron pense que le nom de *Sisymbré* est celui d'une ancienne actrice de la Grèce.

VÉLAR.

Les VÉLARS (*erysimum*, Linn.) ont des carac-

---

(1) FUCHS, 2; TRAG., 388; DOD., 133, fig. 2; LOB., Ic. 378, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 885, fig. 2; MORIS., § 3, tab. 4, fig. 6.

(2) FUCHS, 262; LOB., Ic. 203, fig. 2; DOD., 707, fig. 2; MORIS., § 3, tab. 3, fig. 3; J. BAUH., 2, pag. 861.

tères si peu tranchés, qu'on les a distribués, depuis Linnée, dans plusieurs autres genres. Les folioles de leur calice sont droites et conniventes; le disque de l'ovaire muni de deux glandes; le style très-court, terminé par un stigmate en tête; les siliques presque tétragones. Le nom de ce genre vient du grec *eruo* (je guéris), fondé sur les grandes propriétés que les anciens attribuaient à leur *erysimum*.

L'espèce la plus commune est le VÉLAR OFFICINAL (*erysimum officinale*, Linn.), remarquable par la raideur de sa tige, par ses rameaux durs, très-étalés. Les feuilles sont en lyre; les fleurs jaunes; les siliques grêles, presque cylindriques, appliquées contre l'axe de l'épi. Elle croît partout, dans les lieux incultes, le long des murs et des haies, depuis le Nord jusque dans le Midi (1).

Les anciens ont parlé d'un *erysimum*, qui n'est point le nôtre : ils lui attribuaient des qualités éminentes dans les maux de poitrine et la toux. On a, pendant long-temps, admis la recette, mais appliquée à une autre plante : elle a enfin été abandonnée; on laisse tousser et cracher les malades, ce qui vaut beaucoup mieux. Le remède était très en vogue du temps de Boileau. Une lettre de Racine à ce poète renferme une anecdote qui nous apprend pourquoi on l'a nommée

(1) FUCHS, 592; TRAG., 102; LOB., 206, fig. 1; DOD., 714; J. BAUH., 2, pag. 863; MORIS., § 3, tab. 3, fig. 1.

herbe au chantre, et combien les préjugés sur les propriétés de certaines plantes égarent les meilleurs esprits.

« Le syrop d'*erysimum*, dit Racine, n'est point assurément une vision. M. Dodart, à qui j'en parlai il y a trois jours, me dit et m'assura en conscience, que M. Morin, qui m'a parlé de ce remède, est sans doute le plus habile médecin qui soit dans Paris, et le moins charlatan. Ce médecin m'a assuré que si les eaux de Bourbonne ne vous guérissaient pas (de votre extinction de voix), il vous guérirait infailliblement. Il m'a cité l'exemple d'un chantre de Notre-Dame, à qui un rhume avait fait perdre entièrement la voix depuis six mois, et il était prêt à se retirer. Ce médecin l'entreprit, et avec une tisane d'une herbe qu'on appelle, je crois, *erysimum*, il le tira d'affaires en telle sorte, que non seulement il parle, mais il chante, et a la voix aussi forte qu'il l'ait jamais eue. J'ai conté la chose aux médecins de la cour; ils avouent que cette plante d'*erysimum* est très-bonne pour la poitrine. »

« Nous essaierons cet hiver l'*erysimum*, dit Boileau en réponse à cette lettre : mon médecin et mon apothicaire, à qui j'ai montré l'endroit de votre lettre où vous parlez de cette plante, ont témoigné tous deux en faire grand cas; mais M. Bourdier prétend qu'elle ne peut rendre la voix qu'à des gens qui ont le gosier attaqué, et non pas à un homme comme moi, qui a tous les

muscles embarrassés. Peut-être que si j'avais le gosier malade, prétendrait-il que l'*erysimum* ne saurait guérir que ceux qui ont la poitrine attaquée. »

Le VÉLAR DE SAINTE-BARBE (*erysimum barbarea*, Linn.) est encore une plante décorée du nom d'une sainte, et dont le principal mérite est de former, dans nos jardins, d'assez jolis bouquets par ses fleurs doubles, d'un beau jaune, nombreuses, réunies en épis ou en thyrse à l'extrémité de la tige. Les feuilles sont glabres, ailées ou en lyre; les folioles ovales ou arrondies; les feuilles supérieures presque simples, embrassantes; les siliques grêles, un peu tétragones, droites, terminées par un style subulé. Elle croît aux lieux humides, sur le bord des chemins et des ruisseaux: elle s'avance plus vers le Nord que vers le Midi. Elle se rapproche beaucoup, par son amertume et sa vertu antiscorbutique, de la roquette et du cresson. Elle sert, dans quelques pays, d'assaisonnement dans les salades (1).

Une odeur d'ail fortement prononcée rend facile à reconnaître le VÉLAR ALLIAIRE (*erysimum alliaria*, Linn.), dont les feuilles sont grandes, arrondies, crénelées, presque en rein; les fleurs blanches, assez petites; les siliques grêles : elle

(1) MATTH., 431; TRAG., 101; LOB., Ic. 207, fig. 2; DOD., 712, fig. 1; TABERN., Ic. 452; J. BAUH., 2, pag. 868; MORIS., § 3, tab. 5, fig. 11-12.

est très-commune dans les haies, aux lieux couverts, sur le bord des fossés, par toute l'Europe, du Midi au Nord. Elle fleurit dans le printemps. Les personnes qui aiment l'ail, la mangent en salade, ou écrasée sur du pain avec du beurre (1).

DE QUELQUES AUTRES GENRES
VOISINS DES PRÉCÉDENTS.

Plusieurs autres genres viennent à la suite des précédents : ils ont en plus ou en moins les mêmes propriétés; mais ils sont peu employés; telles les CARDAMINES, distinguées par leurs siliques, qui s'ouvrent à leur base en deux valves avec élasticité, s'écartent et se roulent en dehors. On y remarque la CARDAMINE DES PRÉS OU CRESSON DES PRÉS (*cardamine pratensis*, Linn.), qu'on a quelquefois substitué au cresson de fontaine. Ses fleurs sont grandes, blanches ou un peu purpurines; elles se doublent souvent, et pourraient être placées dans les sols humides des jardins paysagers. Elle est commune dans les prairies basses et humides.

Linnée, qui cherchait à se rapprocher le plus possible de la nature, dans la formation des genres, les groupait d'après ce coup-d'œil du génie, qui ne permet pas de confondre ce qui doit être séparé : il avait établi deux genres pour des plantes

(1) FUCHS, 104; MATTH., 613, fig. 2; LOB., Ic. 530, fig. 1; DOD., 686; TRAG., 86; J. BAUH., 2, pag. 883; MORIS., § 3, tab. 10, fig. 6.

à peine distinguées par leur fructification, mais différentes par leur port; d'une part les *turritis*, grandes et fortes espèces, munies de très-longues siliques souvent dressées contre les tiges; d'autre part les *arabis*, petites plantes fluettes, à siliques très-grêles: à la vérité, des espèces intermédiaires rapprochent ces deux genres, comme il n'arrive que trop souvent. Des auteurs modernes n'ont pas manqué de les réunir; peut-être les eussent-ils séparés, si Linnée n'en avait fait qu'un seul genre.

Quoique les plantes d'agrément soient rares parmi les crucifères, elles nous en fournissent cependant quelques-unes de très-jolies, telles que les GIROFLÉES (*cheiranthus*, Linn.), et les JULIENNES (*hesperis*, Linn.), toutes européennes, peu distinguées les unes des autres, cultivées depuis long-temps dans les jardins. Parmi les premières se trouve la GIROFLÉE JAUNE OU VIOLIER (*cheiranthus cheiri*, Linn.), qui, au printemps, s'étend sur nos vieux murs et nos toits en parterres rustiques. Les fleurs sont nombreuses, d'un beau jaune, d'une odeur suave, qui approche de celle de la violette. Transportées dans nos jardins, elles en deviennent un des plus beaux ornements par leurs corymbes nombreux d'un jaune pur et doré, du plus grand éclat.

Les bords de la mer, dans nos contrées méridionales, produisent la GIROFLÉE BLANCHE (*cheiranthus incanus*, Linn.), espèce vivace, à pétales entiers, dont les fleurs, d'un effet agréable, sont

très-variées par la culture, les unes rouges ou blanches, d'autres doubles, panachées de rouge et de blanc, d'une bonne odeur. L'espèce qu'on nomme QUARANTAINE, OU GIROFLÉE ANNUELLE (*cheiranthus annuus*, Linn.), lui ressemble beaucoup, mais elle est annuelle. Ses pétales sont échancrés. On lui donne le nom de *quarantaine*, à cause de la longue durée de ses fleurs, qui se succèdent pendant tout l'été, si l'on a la précaution de les couper à mesure qu'elles fleurissent. Elle croît dans le voisinage de la mer. On place encore en bordure la GIROFLÉE DE MAHON (*cheiranthus maritimus*, Linn.), qui croît également dans le sable, sur les bords de la mer. Ses tiges sont grêles, rameuses, peu élevées; ses fleurs d'une grandeur médiocre, d'abord rouges, puis violettes; les pétales échancrés en cœur.

La JULIENNE CULTIVÉE (*hesperis matronalis*, Linn.), retirée dans les lieux couverts, dans les taillis, les buissons, jusqu'au pied des Alpes, nous invitait, par ses belles fleurs odorantes, d'un blanc pur, à lui donner place dans nos jardins, où elle a payé les soins qu'on lui a accordés, par un accroissement de beauté qui lui a fait donner le nom de *matronalis* (julienne des dames). Ses fleurs se doublent, et forment de grosses touffes de grappes blanches ou violettes, qui répandent, surtout vers le soir, une odeur suave, d'où lui est venu son nom d'*hesperis*, du grec *hesperos* (le soir). C'est l'étymologie que Pline lui donne.

Quoique les DENTAIRES (*dentaria*, Linn.) ne soient point admises dans nos jardins, elles mériteraient de l'être par la grandeur de leurs fleurs et l'élégance de leur feuillage. Leur racine épaisse, charnue et noueuse, leur a fait donner le nom de *dentaire*, à cause des tubérosités de cette racine, comparées à des dents. Les feuilles sont ailées, digitées ou lobées; les fleurs blanches ou d'un violet pâle; les folioles du calice droites et serrées, les pétales élargis; les siliques longues, s'ouvrant à leur base, comme celles de la cardamine, en deux valves avec élasticité, roulées sur elles-mêmes. La plupart croissent dans les Alpes. J'ai trouvé la DENTAIRE AILÉE (*dentaria pinnata*, Linn.) dans les bois montagneux, aux environs de Laon.



§ II. Les Siliculeuses.

SIXIÈME GENRE.

LUNAIRE. (Lunaria, Linn.)

SEPTIÈME GENRE.

BISCUTELLA. (Biscutella, Linn.)

HUITIÈME GENRE.

COCHLEARIA. (Cochlearia, Linn.)

NEUVIÈME GENRE.

IBERIS. (Iberis, Linn.)

DIXIÈME GENRE.

THLASPI. (Thlaspi, Linn.)

ONZIÈME GENRE.

PASSERAGE. (Lepidium, Linn.)

DOUZIÈME GENRE.

PASTEL (Isatis, Linn.)

LUNAIRE.

Ce genre présente aux curieux une agréable jouissance, par ses fleurs assez grandes, nom-

breuses, purpurines, ou mélangées de blanc et d'incarnat, disposées en bouquets ou en panicules étalées, au sommet de la tige et des rameaux : il leur succède des silicules très-grandes, minces, planes, de forme ovale ou arrondie : les deux valves tombent ; leur cloison persiste, et offre un beau disque satiné, d'un blanc argenté et brillant, qu'on a comparé à la lune dans son plein, d'où lui est venu le nom de LUNAIRE (*lunaria*, Linn.).

Deux espèces sont cultivées dans les jardins, mais plus particulièrement la LUNAIRE ANNUELLE (*lunaria annua*, Linn.), qui, malgré son nom, dure deux ans, et ne fleurit que la seconde année. Elle est nommée vulgairement *monnaie du pape*, *satinée*, *satin blanc*, *passe-satin*, *bulbonach*, *médaille*, *grande lunaire*, etc. Sa tige est haute, un peu velue ; ses feuilles sont grandes, en cœur, aiguës et fortement dentées ; les inférieures pétiolées, les supérieures sessiles ; les silicules larges, elliptiques, obtuses à leurs deux extrémités, terminées par le style subulé. Cette plante croît aux lieux montagneux et couverts, dans les contrées méridionales de la France. Ses feuilles sont âcres et amères, mais aujourd'hui sans emploi. On prétend que dans quelques contrées on mange ses racines en salade, comme celles de la raiponce (1).

(1) Lob., Ic. 232, fig. 2 ; Dod., 161, fig. 2 ; J. Bauh., 2, pag. 882,

La LUNAIRE VIVACE (*lunaria rediviva*, Linn.) ne diffère de la précédente que par ses feuilles qui sont toutes pétiolées, même les supérieures; par ses fleurs odorantes; par ses silicules étroites, lancéolées, aiguës à leurs deux extrémités : elle croît dans les bois montagneux des contrées méridionales, en France, en Italie, etc. (1).

BISCUTELLA.

La forme singulière des silicules rend ce genre (*biscutella*, Linn.) très-remarquable : elles se composent de deux lobes orbiculaires, chacun à une loge monosperme, accolés à la partie inférieure du style qui tient lieu de cloison. On les a comparés à deux petites écuelles par leur nom latin *biscutella*, et à une paire de lunettes, par celui de *lunetière* en français. Parmi de nombreuses variétés, dont on a fait presque autant d'espèces difficiles à bien caractériser, on distingue, comme une des plus communes, le BISCUTELLA A OREILLETTES (*biscutella auriculata*, Linn.). Ses tiges sont hautes, un peu velues, rameuses vers le sommet; les feuilles radicales oblongues, rétrécies en un long pétiole, plus ou moins sinuées ou dentées; les supérieures sessiles, entières. Les

---

fig. 2; MORIS, , § 3, tab. 9, fig. 1; DALECH., 805, fig. 1; LAMK., Ill. gen., tab. 561, fig. 2.

(1) CLUS., 1, pag. 297, fig 2; LOB., Ic. 2, tab. 278, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 882, fig. 1; MORIS., § 3, tab. 9, fig. 3; LAMK., Ill., tab. 561, fig. 1.

fleurs sont assez grandes, d'un jaune-pâle; remarquables par deux renflements en forme d'oreillettes à la base du calice. Les silicules, en cœur à leur base, ne sont point échancrées au sommet, mais se prolongent un peu sur le style persistant. Cette plante croît aux lieux incultes, sur les montagnes et dans les champs des contrées méridionales (1).

A la suite des *biscutella* viennent deux petits genres très-voisins, tous deux indiqués sous un nom qui annonce la forme de leurs silicules, celle d'un petit bouclier, savoir le *clypeola*, dont la silicule est plane, orbiculaire, à peine échancrée au sommet, à une seule loge monosperme, à deux valves membraneuses, genre duquel il faut retrancher le *clypeola maritima*, qui appartient aux *alyssum* : il se borne alors au *clypeola jonthlaspi*, Linn., petite plante dont toutes les parties sont couvertes d'un duvet très-court, d'un blanc cendré. Les feuilles sont fort petites, presque spatulées; les fleurs jaunes, très-petites, disposées en épi terminal. Elle croît sur les vieux murs et aux lieux sablonneux des provinces méridionales. Le genre *peltaria* ne diffère du précédent que par ses silicules entourées d'un rebord cartilagineux, et ordinairement à plusieurs semences :

(1) La synonymie des anciens auteurs pour cette espèce est si obscure, que je n'ose hasarder aucune de leurs figures. Elle est bien figurée dans Lamk., Ill. gen., tab. 560, fig. 2.

mais il en est très-distingué par la seule espèce bien connue, le *peltaria alliacea*, Linn., grande plante à tige rameuse au sommet. Les feuilles sont grandes, sessiles, entières, embrassantes; les radicales pétiolées et anguleuses; les fleurs blanches, disposées en corymbes. La seule vue du port de cette plante justifie pleinement Linnée de ne pas l'avoir confondue avec les *clypeola*. Froissée entre les doigts, elle répand une forte odeur d'ail. Elle croît en Autriche et dans les montagnes du Piémont.

ALYSSUM.

Les *alyssum* forment une suite assez jolie de petites plantes herbacées ou ligneuses, qui croissent aux lieux arides, sur les hautes montagnes, la plupart dans les contrées méridionales, et jusque dans les Alpes : elles sont ordinairement couvertes d'un duvet court, d'un blanc cendré. Leurs feuilles sont petites, linéaires ou ovales, très-entières; les fleurs fort petites, blanches ou jaunes; les folioles du calice conniventes; les pétales ouverts au sommet. Les silicules comprimées ou renflées, renferment plusieurs semences. Dans la plupart des espèces, surtout dans celles à fleurs jaunes, les filaments des étamines sont ou bifurqués au sommet ou dentés à leur base. Les anciens croyaient que quelques *alyssum* avaient la propriété de guérir de la rage, ainsi que l'annonce leur nom composé du grec *lussa* (rage),

et de l'alpha privatif, d'où vient aussi le nom vulgaire de *passe-rage*.

L'espèce la plus recherchée de ce genre est l'ALYSSUM DES ROCHERS (*alyssum saxatile*, Linn.), connu dans les jardins sous le nom de *corbeille d'or*, expression qui répond très-bien à l'effet agréable que produisent, au printemps et pendant presque tout l'été, ses fleurs d'un beau jaune d'or: elles sont petites, mais si abondantes, qu'elles forment de grosses touffes sous lesquelles les feuilles disparaissent. Les tiges sont un peu ligneuses, très-rameuses; les feuilles linéaires-lancéolées, entières ou un peu sinuées. Cette plante ne craint pas les froids rigoureux de nos hivers, ce qui fait qu'on lui soupçonne une origine septentrionale. Il paraît qu'elle croît également dans plusieurs îles de la Grèce et en Autriche.

Plusieurs espèces à silicule renflée et non comprimée, offraient une subdivision assez naturelle de ce genre, à laquelle on parvenait par d'autres espèces à silicules médiocrement renflées. On n'a pas manqué d'en faire un genre, sous le nom de *vesicaria*, que Linnée n'a point jugé devoir établir pour des plantes qui ont le même port, les mêmes fleurs, et qui croissent également sur les rochers et dans les sols arides. On y distingue particulièrement l'ALYSSUM A UTRICULES (*alyssum utriculatum*, Linn.), qui croît dans le Piémont, sur les montagnes du Dauphiné, etc. Ses tiges sont

presque ligneuses; ses feuilles oblongues, sessiles; les fleurs jaunes, assez grandes, disposées en une grappe terminale: deux folioles du calice se prolongent en bosse à leur base. Le fruit est glabre, globuleux, renflé en vessie, terminé par le style.

DRABA.

S'ils n'étaient considérés que sous le rapport de leur utilité, les *draba* seraient sans aucun intérêt; il n'en est pas ainsi lorsqu'ils se montrent avec leurs petites fleurs blanches, purpurines ou rougeâtres sur les pelouses sèches des montagnes alpines. Réunis en touffes gazonneuses, ils y produisent un effet admirable. Notre DRABA PRINTANIER, *draba verna*, Linn.), quoiqu'il leur soit très-inférieur, n'a pas moins pour nous des charmes particuliers, lorsque, dès la fin de février, il commence à étaler sur les vieux murs ses jolies rosettes de feuilles cunéiformes et dentées, du centre desquelles s'élève une petite tige menue, qui supporte des fleurs blanches, presque en corymbe. L'époque de leur apparition ajoute à l'intérêt qu'elles inspirent. Leur silicule est ovale, oblongue, un peu comprimée, à deux valves polyspermes.

COCHLEARIA.

Le COCHLEARIA, né dans la fange des marais ou sur les bords de la mer, dépourvu de ces agréments extérieurs qui fixent les regards, eût été

à peine remarqué sans les qualités qui le font rechercher comme un des plus puissants anti-scorbutiqus. Il ne paraît pas qu'il ait été connu des anciens. Dodonée est le premier qui en ait parlé avec quelques détails. On lui a donné le nom de *cochlearia*, à cause de la forme de ses feuilles concaves, presque en forme de cuiller, du latin *cochlear* (cuiller), d'où encore le nom d'*herbe aux cuillers*, en français. Comme genre, le cochlearia est muni d'une silicule petite, ovale, renflée, à peine échancrée, à deux valves convexes, obtuses, à deux loges renfermant une ou plusieurs semences. Les feuilles sont simples, entières ou dentées; les fleurs blanches.

L'espèce la plus connue est le COCHLEARIA OFFICINAL (*cochlearia officinalis*, Linn.). Ses tiges sont tendres et faibles; les feuilles inférieures pétiolées, épaisses, succulentes, arrondies, un peu concaves; les supérieures sessiles, sinuées ou anguleuses; les fleurs blanches, réunies en bouquets à l'extrémité des rameaux; le fruit globuleux. Cette plante croît dans les contrées septentrionales, sur le bord de la mer, aux lieux humides et bourbeux (1). Dans plusieurs pays on la mange en salade: en Islande, on prépare, avec le cochlearia, différents mets avec le lait, le petit-lait, le beurre, et on le conserve en le disposant par

(1) LOB., Ic. 293, fig. 2, DOD., 594, fig. 1; CAMER., 271; J. BAUH., 2, pag. 942; MORIS., § 3, tab. 20, fig. 1; LAMK., Ill., tab. 558, fig. 1; FLOR. MÉDIC., 3, tab. 125.

couches avec du sel et diverses substances aromatiques, pour s'en servir comme condîment. Les bestiaux le dévorent avec avidité, mais il donne à leur chair et au lait un goût désagréable. On connaît ses préparations et son emploi dans les maladies scorbutiques.

C'est dans ce même genre que se trouve le *grand raifort sauvage*, ou le *cran de Bretagne*, qu'il ne faut pas confondre avec ce *raifort*, qui est une variété du radis. Le COCHLEARIA RAIFORT (*cochlearia armoracia*, Linn.) est une grande et assez belle espèce dont la racine est blanche et fort grosse; les feuilles inférieures très-grandes, pétiolées, ovales-oblongues, découpées ou crénelées; les supérieures fort étroites. Les fleurs sont blanches, disposées en une ample panicule terminale, composée de grappes lâches. Cette plante croît aux lieux humides, sur le bord des ruisseaux, beaucoup plus commune dans le Nord que dans le Midi (1). Les gens de la campagne mangent ses racines comme celles du gros radis. On les emploie quelquefois dans les ragoûts; on les râpe et on les mange en place de moutarde, pour assaisonner les viandes et réveiller l'appétit, d'ou vient qu'on les nomme *moutarde de capucin*: elles sont aussi employées comme un très-bon antiscorbutique.

---

(1) FUCHS, 660; LOB., Ic. 320, fig. 1-2; DOD., 677-78; DALÉCH., 636, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 851-52; TABERN., Ic. 799; MORIS., § 3 tab. 7, fig. 2.

IBERIS.

Les IBERIS sont, la plupart, des plantes des pays méridionaux, des Alpes et des Pyrénées. Quelques-unes nous ont fourni des fleurs d'ornement cultivées dans les jardins : c'est à-peu-près la seule utilité que nous en ayons retirée ; les autres, abandonnées à leur sol natal, n'y sont pas dépourvues d'agréments : elles habitent assez généralement les montagnes, les lieux pierreux, les plaines arides et sablonneuses. Comme plusieurs ont été d'abord observées en Espagne, on leur a donné le nom de l'*Ibérie*, celui que ce pays portait autrefois. Ce genre, très-voisin des *thlaspi*, s'en distingue par ses deux pétales extérieurs beaucoup plus grands que les deux autres : son fruit est échancré comme celui des thlaspi.

Une des plus belles espèces est l'IBERIS EN OMBELLE (*iberis umbellata*, Linn.), dont les fleurs blanches, rougeâtres, ou d'un rouge teint de violet, presque disposées en ombelles, forment dans nos parterres de larges touffes épaisses, qui se conservent une partie de l'été. Les jardiniers lui donnent très-improprement le nom de *thlaspi* ou de *taraspic*. Sa tige s'élève peu : les feuilles sont étroites, lancéolées, entières ou dentées, d'une saveur âcre et un peu amère. Cette plante croît en Espagne, dans la Toscane, l'île de Crète (1).

---

(1) CAMER., Epit. 339; LOB., Ic. 216, fig. 1; DOD., 713, fig. 2;

Les champs, les lieux incultes et pierreux des contrées septentrionales s'embellissent de l'IBÉRIS AMÈRE (*iberis amara*, Linn.), belle espèce, assez commune, qui se rapproche beaucoup de la précédente, mais ses fleurs sont d'abord disposées en un corymbe qui s'allonge ensuite comme une grappe. Les feuilles sont oblongues, rétrécies en pétiole à leur base, puis élargies et dentées vers leur sommet (1).

On cultive encore dans les jardins, sous les noms d'*iberis de Perse*, de *thlaspi* ou *teraspic des jardiniers*, l'IBERIS DE TOUS LES MOIS (*iberis semperflorens*, Linn.), originaire de la Sicile, facile à distinguer par sa tige haute et ligneuse, par ses feuilles épaisses, entières, en forme de spatule. Les fleurs sont blanches, disposées en corymbe; les silicules larges, tronquées au sommet.

THLASPI.

Les THLASPI sont très-communs dans les champs, mais aucun n'est admis dans les jardins, aucun dans les usages ordinaires de la vie, quoique les anciens n'aient pas oublié de leur attribuer beaucoup de propriétés. Ce sont des plantes rustiques, qui ne produisent pas grand effet, et dont quelques-unes ne sont remarquables que par la forme

---

DALÉCH., 664, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 924, fig. 1; MORIS., § 3, tab. 17, fig. 21.

(1) TABERN., Ic. 462, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 925, fig. 1; MORIS., § 3, tab. 17, fig. 18.

ou la grandeur de leur silicule. On les distingue des iberis par leurs pétales tous égaux, des *lepidium*, par l'échancrure plus ou moins profonde de leur fruit. Le mot *thaspi* vient du grec *thlao* (je comprime), employé par Pline, à cause de ses silicules comprimées : on voit que ce nom est très-ancien. Celui de *bourse à berger*, que quelques espèces ont reçu du peuple, est un de ces noms donnés en quelque sorte par inspiration, comparant leurs fruits à la forme, peut-être ancienne, d'une bourse dont les bergers se servaient autrefois. Quelle que soit la justesse de cette dénomination, ces noms significatifs n'excitent pas moins la curiosité, quoiqu'ils ne puissent être admis dans la science.

La plus commune des espèces est le THLASPI BOURSE A BERGER (*thlaspi bursa pastoris*, Linn.) ou le *tabouret*, qu'on trouve partout dans les champs, les lieux cultivés, les décombres, dans toutes les contrées de l'Europe, etc., qui fleurit presque en toute saison. Ses feuilles radicales sont sinuées ou en lyre, étalées en rosette ; les supérieures plus petites, oblongues, presque entières ; les silicules triangulaires, comme tronquées et échancrées au sommet (1).

Une autre espèce très-remarquable est le THLASPI DES CHAMPS (*thlaspi arvense*, Linn.), dont les

(1) MATTH., 429, fig. 1 ; TRAG., 215 ; FUCHS, 611 ; DOD., 103, fig. 1 ; LOB., Ic. 221, fig. 1 ; J. BAUH, 2, pag. 936 ; MORIS., § 3, tab. 20, fig. 2 ; TABERN., Ic. 198.

silicules sont grandes, presque orbiculaires, entourées d'une large membrane. On le nomme vulgairement *monnoyère*. Quoique un peu moins commun que le précédent, il n'est pas rare dans les lieux cultivés et les champs (1). Le THLASPI PERFOLIÉ (*thlaspi perfoliatum*, Linn.) a, dans sa petite stature, de l'élégance et de la délicatesse. Son feuillage est glabre, d'un vert-glauque; ses feuilles radicales ovales, pétiolées; celles des tiges embrassantes, presque sagittées; les silicules petites, arrondies, échancrées en cœur. Il croît dans les sols pierreux (2).

PASSERAGE.

Ce que nous avons dit des thlaspi peut s'appliquer aux PASSERAGES (*lepidium*, Linn.). Ces deux genres sont si rapprochés, qu'on ne distingue les thlaspi que par la silicule échancrée, les *passerages* par la silicule entière; d'où il résulte qu'on a retranché de ce dernier genre toutes les espèces qui y avaient été introduites par Linnée, quoique ayant la silicule un peu échancrée, telle est en particulier le PASSERAGE NASITORT (*lepidium sativum*, Linn.; *thlaspi sativum*, Encycl.), vulgairement le *cresson alénois*, plante cultivée depuis très-long-temps dans tous les jardins potagers, à

(1) CAMER., 337; LOB., Ic. 212, fig. 2; DOD., 712; J. BAUH., 2, pag. 923; MORIS., § 3, tab. 17, fig. 12.

(2) TABERN., Ic. 462; J. BAUH., 2, pag. 938; MORIS., § 3, tab. 17, fig. 15; BARREL., Ic. 815.

cause de l'emploi que l'on en fait, dans sa jeunesse, comme un assaisonnement agréable dans les salades. Elle croît avec tant de facilité, qu'elle se ressème d'elle-même. Elle est originaire de la Perse, de l'île de Chypre, etc. Ses feuilles sont très-nombreuses, tendres, glabres, d'un vert glauque, déchiquetées ou pinnatifides; les fleurs blanches; les silicules petites, un peu échancrées. Le *lepidium* de Pline, qui n'est peut-être pas le nôtre, était employé de son temps pour enlever les écailles dartreuses du visage, d'où lui est venu le nom de *lepidium*, du grec *lepidos* (écaille) (1).

Parmi les nombreuses espèces de ce genre, une des plus remarquables est le PASSERAGE A LARGES FEUILLES (*lepidium latifolium*, Linn.), bien distingué par la couleur de ses tiges, par la grandeur de ses feuilles très-lisses, ovales, dentées, les supérieures lancéolées. Les fleurs sont blanches, disposées en grappes paniculées; les silicules ovales, arrondies, surmontées du stigmate sessile. Cette plante croît aux lieux humides et ombragés des rivages, depuis les contrées méridionales, jusque dans le Nord. En lui donnant le nom de *passerage*, on lui supposait la propriété de guérir cette maladie: c'est ainsi qu'on perpétue l'erreur par un faux nom. Sa saveur est âcre : elle a presque celle de la moutarde. En Danemarck,

(1) MATTH., 525, fig. 1 ; LOB., Ic. 212, fig. 1 ; DOD., 711 ; FUCHS, 362; J. BAUH., 2, pag. 912 ; MORIS., § 3, tab. 19, fig. 1-2-3.

on l'emploie pour assaisonner les viandes. Tous les bestiaux en mangent les feuilles (1).

Dans les décombres, sur le bord des chemins et des fossés, on trouve le PASSERAGE IBÉRIDE (*lepidium iberis*, Linn.), auquel on attribue les mêmes propriétés qu'à l'espèce précédente, qui porte en conséquence les noms de *petite passe-rage, chasse-rage, nasitort sauvage.* Ses tiges sont très-rameuses, ses feuilles étroites, linéaires, les radicales presque pinnatifides; les fleurs petites et blanches; les siliques ovales, petites, disposées en une longue grappe (2).

PASTEL.

Le PASTEL (*isatis*, Linn.) est une plante précieuse pour la société, par son emploi dans les usages économiques. La couleur bleue et durable qu'il fournit à la teinture, a été long-temps pour l'Europe un objet important de commerce et de culture. Connu bien avant le temps de Dioscoride et de Pline, les anciens Bretons s'en servaient pour se peindre le corps, d'où est venu le nom de *Pictes* (peints), que les Romains donnèrent à quelques-uns de ces peuples chez lesquels cette mode était en usage. Par suite d'expériences et

(1) FUCHS, 484; TRAG., 88; MATTH., 525, fig. 2; DOD., 716, fig. 1; LOB., Ic. 318, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 940, fig. 1-2; MORIS., § 3, tab. 12, fig. 1.

(2) MATTH., 237, fig. 3; DOD., 714; LOB., Ic., 223, fig. 2; TABERN., 848; J. BAUH., 2, pag. 918, fig. 1.

d'observations, les préparations du pastel se perfectionnèrent, et les manufactures se multiplièrent : cette plante fut cultivée dans différentes parties de la Normandie, dans le Languedoc, la Provence, l'Italie, mais plus particulièrement dans la Thuringe en Allemagne. Erfurt était devenu la ville centrale de ce commerce, qui se soutint avec activité jusqu'à l'époque où l'indigo fut apporté en Europe, dans le courant du seizième siècle : dès-lors cette culture fut presque entièrement abandonnée, le pastel n'étant plus employé que pour les étoffes les plus grossières : les dernières guerres, en interrompant nos relations commerciales, nous obligèrent de recourir au pastel, et la perfection des sciences physiques et chimiques fournit des procédés plus avantageux pour en retirer une couleur plus parfaite, mais à laquelle l'indigo sera toujours préféré, et par suite la culture du pastel négligée. C'est dans les feuilles de cette plante que réside la matière colorante : on les réduit en pâte, par une suite de préparations décrites dans les ouvrages d'agriculture : on en forme ensuite de petits pains ou boules du poids d'une livre, auxquels on donne une forme allongée, et qu'on livre au commerce, après les avoir fait convenablement dessécher dans des greniers.

Le pastel croît naturellement en France et dans une partie de l'Europe, sur les collines exposées au soleil, dans les terrains calcaires et

pierreux. On lui a donné le nom de PASTEL DES TEINTURIERS (*isatis tinctoria*, Linn.). C'est une belle plante, haute de deux ou trois pieds. Ses feuilles sont d'un vert glauque, embrassantes, lancéolées, prolongées en deux oreillettes; les fleurs jaunes, petites, disposées en une ample panicule; l'ovaire surmonté d'un stigmate sessile; les silicules nombreuses, pendantes, linéaires-lancéolées, à une seule loge monosperme, très-brunes à l'époque de leur maturité : elles ressemblent presque au fruit du frêne. Cette plante a encore l'avantage de plaire beaucoup aux bestiaux, de rester fraîche et verte, même sous la neige, pendant les grandes gelées : elle offre alors aux moutons une pâture qu'ils recherchent avec avidité, ce qui a déterminé plusieurs agriculteurs à la cultiver comme fourrage, avec d'autant plus d'avantages, que, quoique annuelle, elle se ressème d'elle-même par la chute de ses graines (1).

Il ne reste, dans cette famille, que quelques genres européens peu importants, sans emploi. Nous ne devons pas cependant oublier la CAMÉLINE CULTIVÉE (*myagrum sativum*, Linn.), qui croît dans les champs, que l'on cultive dans plusieurs contrées, surtout en Flandre, pour retirer de ses graines, par expression, une huile bonne

(1) FUCHS, 331-332; MATTH., 471, fig. 2-3; DOD., 79, fig. 1-2, LOB., Ic. 352, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 909, fig. 1-2; MORIS., § 3, tab. 15, fig. ult.; LAMK., Ill., tab. 564, fig. 1.

pour les lampes, que l'on dit propre pour amollir et adoucir les âpretés de la peau. M. Bonafou, très-bon observateur, a découvert que les vers à soie pouvaient vivre pendant quinze jours avec les feuilles de cette plante, lorsque les feuilles du mûrier étaient détruites ou retardées au printemps. D'autres genres sont remarquables par la forme de leurs silicules. Dans le *bunias erucago*, Linn., vulgairement la *fausse roquette*, ou la *masse au bédeau*, les silicules sont courtes, tétragones, surmontées par le style, hérissées d'angles et de dents aiguës, à quatre loges osseuses, indéhiscentes, renfermant chacune une petite semence arrondie. Au reste, cette forme varie selon les espèces. Dans le *bunias cakile*, Linn., ou *roquette de mer*, la silicule est composée de deux articulations posées l'une sur l'autre, monospermes. La supérieure, qui est lisse et ovale, se détache et tombe la première; l'autre ensuite se partage en deux.



SOIXANTE-NEUVIÈME FAMILLE.

LES CAPPARIDÉES.

PREMIER GENRE.

CAPRIER. (CAPPARIS, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

RÉSÉDA. (RESEDA, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

ROSSOLIS. (DROSERA, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

PARNASSIA. (PARNASSIA, Linn.)

CETTE famille, réduite à ses caractères naturels, ne renferme qu'un seul genre européen : les autres sont tous exotiques; cependant elle admet à sa suite plusieurs autres genres, qui ont avec elle quelques traits de parenté; mais c'est une hospitalité qu'elle ne leur accorde que momen-

tanément jusqu'à ce qu'ils aient pu trouver celle à laquelle ils appartiennent : ainsi, pour ne point altérer, par le mélange avec ces étrangers, les vrais caractères des CAPPARIDÉES, nous les reconnaîtrons essentiellement dans leur ovaire pédicellé ou porté sur un long pivot ; un stigmate presque sessile. Le calice est à plusieurs divisions, quelquefois très-profondes ; quatre ou cinq pétales insérés sous l'ovaire ; des étamines en nombre indéfini. Le fruit est ou une capsule en forme de silique ou une baie pédicellée, à plusieurs semences ; point de périsperme ; la radicule courbée sur les lobes. Les feuilles sont alternes, simples, entières ou divisées.

CAPRIER.

Le CAPRIER est en même temps un arbrisseau d'ornement et d'utilité. Linnée l'a nommé CAPRIER ÉPINEUX (*capparis spinosa*), quoiqu'il ne soit pas toujours armé d'épines, la nature l'a destiné pour la décoration des rochers et des vieux murs. Ses tiges souples, ses rameaux sarmenteux, touffus et nombreux, chargés de feuilles arrondies, les couvrent d'une épaisse verdure, et forment un de ces sites presque romantiques, dont les imaginations vives aiment tant à se nourrir, surtout dans les lieux solitaires et sauvages. L'effet est bien plus puissant, lorsque cet arbrisseau se montre paré de ses grandes et belles fleurs blanches, qui se succèdent pendant tout l'été, et dans

le centre desquelles brille un faisceau d'étamines longues et purpurines. Le calice est à quatre folioles concaves, caduques; la corolle composée de quatre pétales ouverts; le stigmate sessile, obtus. Le fruit est une sorte de silique pulpeuse, pédicellée, ovale-oblongue, les semences nombreuses, enfoncées dans la pulpe.

Enlevé à son sol natal, transporté au milieu des champs, pour les usages économiques, le câprier ne produit plus les mêmes effets sur l'imagination; ses charmes disparaissent: d'ailleurs on ne lui permet plus d'avoir de fleurs: à mesure que leurs boutons paraissent on les enlève, pour en préparer, sous le nom de *câpres*, un assaisonnement fort agréable, après qu'ils ont été confits dans le vinaigre. Si quelques fleurs échappent, on leur laisse produire leur fruit, et, lorsque encore vert, il est parvenu à la grosseur d'une olive, on le prépare comme les boutons; il sert aux mêmes usages. Quoique très-commun aujourd'hui dans les contrées du Midi, on prétend que cet arbrisseau est originaire de l'Asie, et qu'il nous a été apporté par une colonie de Grecs. Il était bien connu du temps de Théophraste, Pline et Dioscoride. Les Arabes le nommaient *kabar*, d'où les Grecs ont fait *kapparis*, nom conservé par les Latins (1).

---

(1) Matth., 455, fig. 1; Dod., Pempt. 746, fig. 1; Lob., Ic. 635, fig. 1; J. Bauh., 2, p. 63, fig. 2.

RESEDA.

Sans le RESEDA ODORANT (*reseda odorata*, Linn.), ce genre n'aurait qu'un faible intérêt; mais l'odeur suave de cette espèce l'a fait admettre dans tous les jardins, depuis environ un siècle qu'elle nous a été apportée de l'Égypte et de la Barbarie. Elle ressemble beaucoup au *reseda phyteuma*, qui croît dans nos champs, aux lieux sablonneux; elle en diffère par ses feuilles plus fortement ondulées, par ses calices de la longueur des pétales; par ceux-ci, au nombre de six; les deux supérieurs grands, voûtés et frangés, les quatre autres étroits et petits : les autres caractères qui appartiennent au genre consistent dans un calice à quatre ou six divisions; quatre ou six pétales irréguliers; l'ovaire presque sessile, avec trois ou cinq styles très-courts; les étamines de dix à vingt; une capsule anguleuse, à une loge, s'ouvrant au sommet; les semences nombreuses, attachées aux parois de la capsule.

Parmi les espèces rustiques, nous distinguerons la GAUDE OU RESEDA HERBE A JAUNIR (*reseda luteola*, Linn.), grande et belle plante, dont la tige haute de plusieurs pieds, est divisée en rameaux longs, effilés : les feuilles sont nombreuses, oblongues, lancéolées; les fleurs petites, d'un jaune herbacé, disposées en un très-long épi terminal. Cette plante est commune sur le bord des chemins, depuis les contrées méridionales jusque

dans le Nord. La plante entière, macérée dans l'eau, est employée pour teindre les étoffes en jaune : sous ce rapport, elle est cultivée en grand dans quelques cantons. Ses graines fournissent de l'huile par expression : les troupeaux y touchent très-peu (1). Les anciens ont donné le nom de *reseda* à une plante qui, appliquée en topique, passait pour guérir les douleurs ; ce mot vient du latin *resedo*, j'apaise : ce qui ne peut être attribué à aucune espèce de nos resedas.

ROSSOLIS.

Les ROSSOLIS (*drosera*, Linn.) sont de très-petites plantes, qui, presque toujours cachées sous l'herbe, et, en quelque sorte, noyées dans la rosée, n'ont pas moins excité la curiosité des observateurs. Leurs petites feuilles sont couvertes de poils glanduleux et colorés, dont les glandes transparentes ressemblent à de petites gouttes de rosée persistantes, d'où leur est venu le nom de *rosée du soleil*, et celui de *rossolis*, en grec *rosos* (rosée), en latin *drosera*. D'après les observations de Roth, ces plantes offrent dans leurs feuilles presque le même phénomène que le *dionæa*, plante très-curieuse de l'Amérique septentrionale, dont les feuilles sont divisées en deux lobes demi-ovales. Lorsque des insectes viennent

---

(1) MATTH., 442, fig. 1 ; CAMER., 356 ; LOB., Ic. 353, fig. 1 ; DOD., 80 ; J. BAUH., 3, pag. 465, fig. 2 ; DALÉCH., 501.

s'y poser, pour sucer la liqueur distillée par des glandes, les deux lobes de la feuille s'appliquent l'un sur l'autre; les cils qui les bordent se croisent, et tiennent l'insecte renfermé comme dans une souricière. Plus celui-ci se meut et se débat, plus sa prison se resserre; mais lorsque, épuisé de fatigue, il cesse de se mouvoir, alors les lobes s'ouvrent d'eux-mêmes, et le prisonnier recouvre sa liberté. Il en est à-peu-près de même du rossolis. Si un insecte vient à se poser sur ses feuilles, les poils glanduleux qui les environnent à leur contour, éprouvent une sorte d'irritabilité, se renversent sur la feuille, retiennent l'insecte, qui se trouve ensuite entièrement incarcéré par la feuille elle-même qui se ferme.

Parmi les espèces de ce genre, on en trouve deux assez communes dans les lieux humides et marécageux, peu distinguées l'une de l'autre, savoir: le ROSSOLIS A LONGUES FEUILLES (*rossolis longifolia,* Linn.) (1), et le ROSSOLIS A FEUILLES RONDES (*rossolis rotundifolia,* Linn.) (2), caractérisées principalement par la forme de leurs feuilles portées sur de longs pétioles. D'entre ces feuilles sortent quelques tiges nues, filiformes, terminées par de petites fleurs blanchâtres, disposées en un épi unilatéral. Leur calice est à cinq

(1) DOD., 474, fig. 2; LOB., Ic. 811, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 761, fig. 1; BARREL., 251, fig. 2; LAMK.. Ill., tab. 220, fig. 2.

(2) LOB., Ic. 811. fig. 3; J. BAUH., 3, pag. 761, fig. exter.; BARREL., 251, fig. 1; LAMK., Ill., tab. 220, fig. 1.

divisions persistantes; cinq pétales, autant d'étamines; l'ovaire chargé de cinq styles, auquel succède une capsule arrondie, uniloculaire, à trois ou cinq valves, s'ouvrant au sommet jusqu'à leur milieu. Les semences sont nombreuses, insérées à la paroi interne des valves, entourées d'un périsperme charnu.

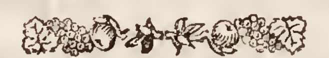
PARNASSIA.

En admirant dans nos prés humides l'élégante simplicité du PARNASSIA DES MARAIS (*parnassia palustris*, Linn.), si en même temps nous appliquons à ses belles fleurs blanches, à globules dorés, son ancien nom de *foin du Parnasse* (*gramen Parnassi*, Linn.), notre imagination nous transportera aussitôt sur ce double mont embelli par les poètes, pour en former le brillant séjour d'Apollon et des Muses, et y placer tous ceux que leurs écrits avaient rendus dignes de l'immortalité. Ce séjour des héros et des dieux ne devait pas produire un foin semblable à celui de nos prairies. Pouvait-on mieux choisir, pour le remplacer, que cette jolie fleur, qui, vers la fin de l'été, embellit nos pelouses montagneuses et humides? La simplicité de sa parure en fait le principal ornement. Une seule feuille ovale, en cœur et sessile, embrasse la tige; les autres sont radicales et pétiolées. Chaque tige porte une seule fleur d'un blanc pur, à globules dorés: elle plaît à l'œil; mais que de merveilles dans son intérieur!

Le calice est à cinq divisions persistantes : il soutient cinq grands pétales très-ouverts ; les étamines sont en même nombre ; à la base de chaque pétale est un appendice ou nectaire bordé de cils rayonnants, chacun terminé par un globule jaunâtre et glanduleux. Au moment de la fécondation, chaque filament s'allonge et se courbe de manière à ce que l'anthère vienne s'appliquer sur le stigmate : la fécondation achevée, les étamines s'en éloignent et se déjettent sur les pétales. L'ovaire est surmonté de deux ou quatre stigmates persistants : il se convertit en une capsule à quatre angles, à une seule loge, s'ouvrant au sommet en quatre valves, séparées, dans leur milieu, par des demi-cloisons auxquelles les semences sont attachées : elles n'ont point de périsperme (1).

---

(1) Dod., pag. 544, fig. 3 ; Lob., Ic. 603 ; J. Bauh., 3, pag. 537, fig. 2 ; Moris., § 12, tab. 10, fig. 3 ; Lamk., Ill., tab. 216.



SOIXANTE-DIXIÈME FAMILLE.

LES ACÉRINÉES.

PREMIER GENRE.

ÉRABLE. (Acer, Linn.)

L'érable est presque le seul genre qui compose cette famille, à laquelle on a réuni le marronnier, pour ne point l'isoler, quoique cette réunion soit un peu forcée. Les acérinées ont un calice d'une seule pièce; des pétales et des étamines en nombre défini, insérés sous un ovaire placé avec eux sur un disque glanduleux; un ou deux styles; autant de stigmates; une capsule à plusieurs loges, ou deux capsules monospermes, réunies par leur base et surmontées d'une aile membraneuse.

ÉRABLE.

Ce n'est guère par leurs fleurs que brillent les arbres de nos forêts : des qualités plus précieuses les dédommagent de cet éclat passager : tels sont les érables (*acer*, Linn.) : les uns sont de grands

arbres; ils habitent les montagnes boisées; leur cime, ample et belle, est ornée d'un feuillage fort élégant, d'un vert-gai. Frappé par les rayons du soleil, il répand ce doux éclat si favorable à la conservation de la vue. Les fleurs ont peu d'apparence; elles ne produisent pas moins un effet assez agréable par leur grand nombre, par leur disposition en grappes droites ou pendantes, assez bien détachées des feuilles, quoique d'une couleur blanchâtre, herbacée. Chacune d'elles offre un calice à cinq divisions; cinq pétales, qui manquent quelquefois; huit étamines; un ovaire à deux lobes; un style terminé par deux stigmates. Le fruit est composé de deux capsules indéhiscentes, réunies par leur base, surmontées de deux grandes ailes membraneuses, comme celles d'un papillon. Le nombre de ces parties est variable; il est aussi des individus mâles ou à fleurs polygames. On prétend que le nom de ce genre vient du latin *acer*, dur, piquant, à cause de la dureté du bois de l'érable, employé à fabriquer des lances et des piques.

Enlevés aux forêts, la plupart des érables sont devenus, dans nos grands jardins, des arbres d'alignement, propres à former des avenues bien ombragées: ils produisent beaucoup d'agrément et de variété par les nuances de leur verdure: d'autres espèces ne sont que de grands arbrisseaux, qui ont aussi leur utilité. Doués de la propriété particulière de croître à l'ombre et

sous les autres arbres, ils forment des masses de verdure, des palissades, des haies d'un bel aspect. Ils se prêtent à toutes les formes qu'on veut leur donner. En liberté, ils élèvent et développent une cime touffue; soumis à nos fantaisies, ils la courbent pour former des dômes, des salles de verdure dans nos parcs et dans nos bosquets. Tous fleurissent de bonne heure, au retour du printemps: ils ne sont point délicats, et croissent dans presque tous les terrains.

L'érable était connu chez les anciens. Ses qualités ne leur avaient pas échappé. Pline, Théophraste, Dioscoride en font mention : mais les sauvages du Canada nous en ont appris davantage. Ils possèdent, dans leurs forêts, quelques érables, dont l'écorce percée jusque dans le bois, fournit une liqueur d'où ils retirent du sucre par l'évaporation. Quoique nous ne soyons pas encore parvenus à en obtenir de nos érables d'Europe, sa présence nous est annoncée souvent par la surabondance de la sève. Quelques érables ont souvent leurs feuilles couvertes d'une humidité visqueuse et sucrée, qui n'est que le suc extravasé de ces arbres, condensé par les feuilles. Ne serait-ce pas ce phénomène qui aurait fait dire aux poètes, en nous peignant le siècle d'or, qu'alors les arbres distillaient le miel à travers leur écorce? C'est ainsi que l'étude de la nature peut nous apprendre à réduire à leur juste valeur ce qu'il peut y avoir d'exagéré dans les peintures de la poésie, et sou-

vent à découvrir les faits qui leur ont servi de base.

L'érable sycomore (*acer pseudoplatanus*, Linn.), qu'il ne faut point prendre pour le sycomore des anciens, espèce de figuier, est un grand et bel arbre, le plus remarquable de ce genre par la beauté de son port et de son feuillage. Son bois est blanc, son écorce d'un brun-grisâtre; ses feuilles grandes, d'un vert-pâle en dessous, divisées en cinq lobes aigus, inégalement dentées. Les fleurs sont de couleur herbacée, disposées en longues grappes pendantes; les ailes des capsules ne sont que médiocrement ouvertes. Cet arbre croît dans les bois sur les montagnes, en France, en Suisse, en Allemagne.

C'est un des plus beaux arbres que l'on puisse employer, soit en massif, soit en avenues; il procure dans l'été beaucoup d'ombre et de fraîcheur. Il réussit dans les plus mauvaises terres. De son écorce profondément incisée découle une sève douce et sucrée. Son bois est, de tous les bois blancs, le meilleur à employer pour des planches: quelquefois il est marbré, d'un tissu serré, susceptible de recevoir un beau poli. On l'emploie aux ouvrages de tour, et à la fabrication de plusieurs instruments de musique. On en distingue une charmante variété à feuilles panachées (1).

---

(1) Trag., 1125; Clus., 1, pag. 10, fig. 1; Dod., 440, fig. 1; Park., 1425, fig. 1; Lob. 2, tab. 199, fig. 2; Duham., Arbr. 1, tab. 9.

L'ÉRABLE PLANE (*acer platanoïdes*, Linn.) rivalise en beauté avec le précédent : sa taille est haute et droite, sa verdure riante. Il croît aux mêmes lieux, mais il est un peu plus rare : il s'en distingue par ses feuilles vertes des deux côtés, très-lisses, presque luisantes, à dents aiguës, très-écartées. Ses fleurs sont disposées en corymbes partiels, dont la réunion forme une sorte de panicule. On y remarque des fleurs mâles, d'autres hermaphrodites; les deux ailes du fruit sont très-écartées l'une de l'autre. On en cultive une assez jolie variété à feuilles fortement laciniées. Comme ses feuilles périssent de bonne heure, on donne la préférence au sycomore; l'un n'est pas moins agréable que l'autre. Celui-ci a le bois ferme, point très-dur, d'où vient qu'on le travaille avec facilité. Il est employé dans la menuiserie pour des tables, des caisses, etc. Les abeilles sont très-friandes de ses fleurs. Quand on incise son tronc, il en découle une liqueur blanche et sucrée (1).

L'ÉRABLE CHAMPÊTRE (*acer campestre*, Linn.) n'est, auprès des deux espèces précédentes, qu'un grand arbrisseau très-touffu et rameux, dont l'écorce est rude, crevassée ; les feuilles sont opposées, à trois ou cinq lobes obtus ; les fleurs verdâtres, disposées en une cime paniculée : il leur succède des fruits roussâtres et pubescents en dehors.

---

(1) CAMER., 63 ; LOB., Ic. 2, tab. 99, fig. 1 ; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 168, fig. 2 ; MUNT., Phyt., tab. 11 ; DUHAM., Arbr. tab. 10, fig. 1.

Les ailes sont larges, étalées horizontalement. Cet arbrisseau est commun dans les bois et les haies. Son bois est dur, d'un grain fin, propre pour les ouvrages de tour, recherché par les ébénistes, les arquebusiers, les layetiers. Cet arbrisseau souffre très-bien le ciseau, et peut servir à former de belles palissades (1).

L'ÉRABLE DE MONTPELLIER (*acer monspessulanum*, Linn.) est plus rare; il ne croît que dans les contrées méridionales de l'Europe; très-grand arbrisseau d'une belle forme, qui est quelquefois pourvu d'un tronc assez gros. Ses feuilles sont très-fermes, d'un vert tendre et gai dans leur jeunesse, divisées en trois lobes: elles durent jusqu'aux grands froids. Les fleurs sont petites et forment des bouquets un peu lâches; les ailes des capsules, avant leur maturité, sont d'un rouge pourpre: en contraste avec la verdure des feuilles, elles produisent un effet très-agréable, surtout lorsque, dans les bosquets, on tient cet arbrisseau en buissons ou en touffes épaisses, dont on fait aussi des haies ou des palissades. Son bois est pesant, employé dans la menuiserie (2).

Parmi les érables exotiques, cultivés en Europe, tous intéressants sous divers rapports, le plus précieux est l'ÉRABLE A SUCRE (*acer saccharinum*,

---

(1) DOD., 840, fig. 2; TABERN., Ic. 973, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 166, fig. 1; TRAG., 1123.

(2) PLUKEN., tab. 251, fig. 3; DALÉCH., 95, fig. 3; J. BAUH., 1, pag. 168, fig. 1; DUHAM., tab. 10, fig. 8.

Linn.). C'est un des plus beaux arbres du Canada, qui réussit très-bien dans nos climats : il ressemble beaucoup à l'érable plane de nos forêts, et parvient à une grande élévation. Son bois est excellent; on en fait de très-beaux meubles. Avec la liqueur sucrée que les Canadiens obtiennent par une incision profonde faite à la partie inférieure du tronc, ils fabriquent une sorte de sucre assez doux, employé dans les sirops. On en trouve les procédés dans les ouvrages d'agriculture. L'ÉRABLE ROUGE (*acer rubrum*, Linn.) en fournit également : il croît dans les terrains inondés des mêmes contrées.

MARRONNIER.

Le MARRONNIER D'INDE (*æsculus hippocastanum*, Linn.) est, à ce que l'on croit, originaire des climats tempérés de l'Asie : il est aujourd'hui naturalisé dans une grande partie de l'Europe. Matthiole est le premier qui en ait fait mention dans ses commentaires sur Dioscoride; mais il ne lui était connu que d'après un rameau chargé de fruits, qui lui avait été envoyé de Constantinople, par un médecin nommé Quaccelbanus Flander. Il ne fut cultivé en Europe que vers l'an 1591, ayant été envoyé à L'Écluse, qui l'introduisit dans les jardins de Vienne en Autriche : un nommé Bachelier l'apporta de Constantinople à Paris. Le premier pied parut au jardin de Soubise, en 1615; le second, au Jardin du Roi, en

1656; le troisième, au jardin du Luxembourg. Très-facile à s'acclimater, ne redoutant pas les plus grands froids de nos hivers, il fut bientôt introduit dans tous les jardins, dans tous les parcs; on en forma de superbes avenues, on en orna les places publiques. Nous ne possédons en Europe aucun arbre qui puisse lui être comparé, surtout, lorsqu'au retour du printemps, il nous apparaît orné de ses fleurs parsemées de taches roses sur un fond blanc, disposées en pyramides nombreuses et verticales au sommet de chaque rameau: qu'on ajoute à cela un ample feuillage du plus beau vert, supporté par un tronc robuste et majestueux, on sera forcé d'avouer que l'œil ne peut jouir d'un spectacle plus magnifique. Je m'en rapporte à tous ceux qui ont pu admirer, au retour des fleurs, cette haute et belle palissade qui entoure le grand bassin à l'extrémité du jardin des Tuilleries.

Chaque fleur de ce bel arbre est composée d'un calice à quatre ou cinq lobes; de cinq pétales irréguliers; sept étamines inégales, inclinées; un style; une capsule coriace, hérissée de pointes, à trois valves, à trois loges, renfermant chacune deux semences marquées d'une large cicatrice, et couvertes d'une peau coriace; plusieurs des loges et des semences avortent très-souvent. Les feuilles sont palmées, très-amples, à cinq ou sept folioles glabres, lancéolées, aiguës, dentées à leur contour. Le nom *æsculus* qui, en latin, signifie *nourri-*

ture (*esca*), avait été donné à une espèce de chêne, dont le gland pouvait être mangé. En l'appliquant à ce genre, il perd sa signification, le fruit du marronnier n'étant pas comestible (1).

Son écorce se rapproche de celle du quinquina, par sa couleur, mieux encore par sa saveur astringente et amère : les fruits joignent à une amertume extrême une âpreté repoussante, et une grande stypticité. On a cru pendant long-temps que cette écorce pouvait être employée comme celle du quinquina, pour guérir les fièvres intermittentes : des guérisons naturelles, survenues pendant l'usage de ce remède, ont tenu l'esprit dans une illusion que les bons observateurs ont fait disparaître. L'accroissement de cet arbre est très-rapide. Son bois est mou, spongieux, rarement employé dans les arts ; il brûle lentement, donne peu de chaleur : on ne s'en sert guère que pour faire des caisses d'emballage et de la volige ; M. Boutcher dit qu'il est propre à faire des conduits d'eau souterrains, qu'il dure plus long-temps que beaucoup d'autres bois plus solides. Son écorce donne une teinture jaune. On a essayé, par divers procédés, de rendre les marrons d'Inde utiles : mais le temps qu'il faut employer à cette préparation, a rebuté : elle consistait à les réduire en une pâte que les oiseaux

---

(1) Clus., 1, pag. 8 ; Lob., Ic. 2, tab. 161 ; Dod., 814 ; J. Bauh., 1, pag. 128.

de basse-cour mangeaient avec avidité. Quoi qu'il en soit, les brebis, les chèvres et même les vaches finissent par manger ces fruits mélangés avec d'autres aliments. Au reste, ils fournissent une grande quantité de fécule amilacée bonne à manger. La potasse abondante qu'ils renferment les a fait employer, en guise de savon, pour le blanchissage du linge. Les feuilles desséchées plaisent aux cerfs ; les fleurs attirent les abeilles. Il ne faut pas confondre les châtaignes, que nous appelons *marrons*, avec les fruits de cet arbre. Ils appartiennent à une espèce de hêtre, le *fagus castanea*, Linn.



SOIXANTE-ONZIÈME FAMILLE.

LES HYPÉRICÉES.

MILLE-PERTUIS.

La famille des Hypéricées ne renferme qu'un seul genre européen, le mille-pertuis (*hypericum*, Linn.), genre très-étendu, composé de très-belles espèces d'arbres, d'arbrisseaux et d'herbes : il n'existe guère que ces dernières en Europe : elles offrent un feuillage élégant, des feuilles opposées, de jolies fleurs, agréables par leur disposition, leur forme, leur couleur d'un jaune d'or. Leur caractère générique, qui est aussi, à très-peu de différence près, celui de la famille, consiste dans un calice à cinq divisions profondes; cinq pétales placés sous l'ovaire; des étamines nombreuses, réunies à la base en plusieurs faisceaux (la *polyadelphie* de Linnée); un ovaire supérieur, surmonté de deux, trois ou cinq styles; une capsule partagée en autant de loges que de styles; les cloisons formées par les bords rentrants des valves; des semences nombreuses, fort petites, sans périsperme. On trouve aisément

l'explication du nom de *mille-pertuis*, lorsqu'on regarde ses feuilles en opposition avec le soleil : elles paraissent criblées d'un grand nombre de petits trous ; ce sont autant de vésicules transparentes, remplies d'huile essentielle. Il n'est pas aussi facile de trouver l'étymologie du mot *hypericum*. Je l'abandonne aux érudits. Il est évident que les anciens ont connu plusieurs espèces de mille-pertuis, quoiqu'il ne soit pas facile de déterminer celles dont ils ont parlé. Hippocrate l'employait dans le traitement de plusieurs maladies ; Galien, Dioscoride, etc., lui attribuaient un très-grand nombre de propriétés ; et dans la crainte d'en oublier, il en est qui ont poussé l'ignorance et la superstition jusqu'à croire que le mille-pertuis avait la vertu de chasser les démons du corps des possédés. D'où le nom de *fuga dæmonum*. Quoique ces extravagances n'aient plus aujourd'hui aucun crédit, bien des erreurs percent encore, au milieu de nos préventions, sur les propriétés des plantes.

L'espèce la plus commune est le MILLE-PERTUIS PERFORÉ (*hypericum perforatum*, Linn.). Il croît partout dans les bois, les lieux incultes et montueux, jusque dans le Nord ; il est plus rare dans le Midi. Sa tige est très-rameuse, cylindrique, mais garnie de deux angles opposés à chaque entre-nœud. Les feuilles sont ovales-oblongues, étroites, obtuses ; les fleurs nombreuses, disposées en un corymbe étalé. Je crois inutile

de répéter ici les propriétés attribuées à cette espèce, qui d'ailleurs est aujourd'hui passée de mode (1).

Le MILLE-PERTUIS QUADRANGULAIRE (*hypericum quadrangulare*, Linn.) se trouve plus ordinairement dans les bois et les prés humides, sur le bord des ruisseaux : on le reconnaît par ses tiges quadrangulaires, ses feuilles assez larges, ovales, munies à leurs bords d'une rangée de points noirs; les fleurs sont jaunes, terminales, paniculées (2).

Dans les bois, les lieux montagneux et couverts croît le MILLE-PERTUIS DE MONTAGNES (*hypericum montanum*, Linn.), dont les tiges sont très-droites, presque simples; les feuilles assez grandes, ovales-lancéolées; les supérieures très-distantes : les fleurs réunies en petites panicules (3). Le MILLE-PERTUIS VELU (*hypericum hirsutum*, Linn.) ressemble au précédent, et croît aux mêmes lieux : mais ses tiges sont pubescentes, garnies dans toute leur longueur de feuilles ovales, pubescentes ou velues. Les fleurs, d'un jaune pâle, forment une panicule étroite, allongée, presque en thyrse (4).

---

(1) MATTH., 667, fig. 1; FUCHS, 831; LOB., Ic. 398, fig. 1; DOD., pag. 76, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 6, fig. 1.

(2) MATTH., 667, fig. 2; DOD., pag. 78, fig. 1, LOB., 399, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 6, fig. 10.

(3) MATTH., 667, fig. 2; DOD., 78, fig. 1, 549; LOB., 399, fig. 1; CAMER., Epit. 677; MORIS., § 5, tab. 6, fig. 9.

(4) MATTH., 668, fig. 1; FUCHS, 74; J. BAUH., 3, pag. 383, fig. 2; MORIS., § 5, tab. 6, fig. 11.

Parmi les autres espèces d'Europe, on distingue encore comme les plus remarquables, le MILLE-PERTUIS DES MARAIS (*hypericum elodes*, Linn.), dont la tige est faible, pubescente et rampante; les feuilles arrondies, sessiles, un peu velues; les pétales presque toujours fermés et roulés en spirale. Il croît dans les prairies humides. Le MILLE-PERTUIS NUMMULAIRE (*hypericum nummularium*, Linn.), plante alpine, voisine de la précédente, assez jolie, tout-à-fait glabre, remarquable par la forme orbiculaire de ses feuilles. Les fleurs sont jaunes, assez grandes, d'une odeur agréable.

Le MILLE-PERTUIS ANDROSÈME (*hypericum androsæmum*, Linn.) a été autrefois si vanté pour ses nombreuses propriétés, qu'on lui avait donné le nom de *toute-saine*. C'est d'ailleurs une grande et belle espèce, remarquable par ses fruits charnus, en forme de baie, contenant un suc de couleur rouge. La tige est ligneuse; les feuilles grandes, ovales, sessiles; les fleurs jaunes, disposées en une sorte d'ombelle terminale. Cette plante croît dans les bois, les lieux couverts, le long des fossés et des ruisseaux dans les provinces méridionales (1).

---

(1) LOB., Ic. 632, fig. 1; DOD., 78, fig. 2; TABERN., Ic. 760, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 384, fig. 4; MORIS., § 5, tab. 6, fig. 12.



DE
QUELQUES FAMILLES
ÉTRANGÈRES A L'EUROPE.

A la suite des familles précédentes, il s'en trouve plusieurs autres entièrement étrangères à l'Europe : mais comme il en est quelques-unes dont la culture s'est emparée, qui se sont acclimatées depuis très-long-temps, et qui sont devenues pour nous une source abondante de jouissances et de richesses, il ne sera pas sans intérêt de rechercher leur origine, de suivre les progrès de leur naturalisation, et de considérer les profits que la société en a retirés : ces plantes sont d'ailleurs trop connues pour avoir besoin de description.

L'ORANGER, LE CITRONNIER. (Citrus, Linn.)

Au lieu d'essayer de peindre, dans les détails d'une description, toute la beauté des orangers et des citronniers, je dirai plutôt aux lecteurs : Portez vos pas dans ces jardins magiques, où croissent, dans tout leur développement, ces arbres devenus européens, sous l'influence d'un ciel toujours pur et serein. Là, sous le dôme

d'une verdure perpétuelle, une odeur suave et balsamique vient frapper l'odorat; des bouquets de fleurs d'un blanc pur la répandent au loin: à côté d'elles sont suspendus ces globes dorés, que leur belle forme invite à cueillir; leur parfum et leur saveur délicieuse, à s'en nourrir. Là se voit constamment sur le même arbre, la fleur récemment épanouie à côté du fruit mûr, et d'autres dont la verdure se confond encore avec celle des feuilles: l'imagination pourrait-elle, dans ses écarts, créer des jardins plus enchanteurs?

On a toujours distingué les citronniers des orangers, quoique appartenant au même genre. La découverte des premiers a précédé de beaucoup celle des derniers, quoique l'on ait été long-temps dans l'erreur de croire que les pommes d'or des poètes (*mala aurea*) désignaient le fruit de l'oranger. « Je ne saurais être, dit le chevalier Temple (dans ses *œuvres mêlées*, vol. II, p. 134), du sentiment ordinaire sur les *mala aurea* des anciens. On veut que ce fussent des oranges; mais je n'ai rien lu dans les écrivains de ces temps-là, qui puisse me faire juger que les oranges fussent connues des Romains que comme des fruits étrangers dans leur pays, et qui ne venaient que dans l'Orient. Je crois donc plutôt que ce qu'ils appelaient *mala aurea* (pommes d'or), était une espèce particulière de pommes, qu'ils nommaient ainsi à cause de leur couleur, comme nous en avons parmi nous: d'ailleurs les orangers

sont des arbres trop considérables par leur beauté, par la bonté de leurs fruits, par l'odeur admirable de leurs fleurs, par la verdure de leurs feuilles qu'ils conservent toute l'année; ils donnent enfin trop de plaisir, et sont même trop utiles à la santé, pour n'avoir jamais pu trouver place dans aucun écrit d'un siècle et d'une nation qui avait le goût si fin pour toutes sortes de plaisirs. La description charmante que fait Virgile du *felicis mali* (la pomme heureuse), peut regarder ou le citron, ou quelque espèce particulière d'oranges, qui croissaient dans la Médie, et qu'on ne trouvait point ailleurs. Voici les vers de Virgile, traduits par Delille :

Vois les arbres de Mède et son orange amère
Qui, lorsque la marâtre, au fils d'une autre mère,
Verse le noir poison d'un breuvage enchanté,
Dans leur corps expirant rappelle la santé.
L'arbre égale en beauté celui que Phœbus aime :
S'il en avait l'odeur, c'est le laurier lui-même.
Sa feuille sans effort ne se peut arracher;
La fleur résiste au doigt qui la veut détacher,
Et son suc, du vieillard qui respire avec peine,
Raffermit les poumons et parfume l'haleine (1).

---

(1) Media fert tristes succos, tardumque saporem
Felicis mali, quo non præsentius ullum,
Pocula si quando sævæ infecere novercæ,
Miscueruntque herbas et non innoxia verba,
Auxilium venit, ac membris agit atra venena.
Ipsa ingens arbos, faciemque simillima lauro;
Et, si non alium late jactaret odorem,
Laurus erat: folia haud ullis labentia ventis :

« Un arbre qui ressemble si fort au laurier, et dont le fruit âpre et peu agréable est une espèce de contre-poison, a, ce me semble, un grand rapport avec nos citronniers, etc. »

Quant aux *pommes d'or du jardin des Hespérides*, les érudits soupçonnent aujourd'hui que ce n'est qu'une fiction allégorique, par laquelle on suppose que les filles d'un certain Hesperus faisaient valoir soigneusement, dans la Carie, des troupeaux ou des fruits, dont elles tiraient de bons revenus, et qu'on nommait en conséquence *brebis d'or* ou *pommes d'or*, ces possessions, source de leurs richesses, le nom grec *mela*, dont les anciens auteurs se sont servis, pouvant également signifier des *pommes* ou des *brebis*. (Voyez l'*Enc. méth., Dictionn. d'antiquités.*)

Relativement à la découverte de l'oranger, on lit, dans la Relation de l'Égypte, traduite de l'arabe en français par M. Sylvestre de Sacy (pag. 117), « que suivant Macrizi, le citron rond ou orange fut apporté de l'Inde postérieurement à l'an 300 de l'hégire; qu'il fut d'abord semé dans l'Oman, que de là il fut transporté à Baira en Irak, qu'il devint très-commun dans les jardins des habitants de Tarse, et autres villes frontières de la Syrie, à Antioche en Égypte, et qu'on ne le connaissait point auparavant. »

Flos apprima tenax : animas et olentia Medi
Ora fovent illo, et senibus medicantur anhelis.

VIRG., Georg., lib. 2.

M. Gallésio, dans son savant *Traité des citrus* (p. 276), soupçonne, avec beaucoup de raison, que la ville d'Hyères en Provence, si célèbre pour la douceur de son climat et pour la fertilité de ses campagnes, reçut l'oranger des croisés, puisque c'était de son port que partaient alors les expéditions destinées pour la Terre-Sainte. Nous voyons en effet qu'il s'y était très-multiplié, et qu'en 1566, les plantations d'orangers situées dans son territoire étaient si étendues et si garnies, qu'elles présentaient l'aspect d'une forêt. Il est probable que de là l'oranger s'est répandu en Sardaigne, en Corse, à Malte, dans les îles de l'Archipel, en un mot, dans toutes les contrées où la douceur du climat lui a permis de prospérer.

L'orange est un des fruits les plus délicieux que nous possédions; mais il y a du choix. Une bonne orange doit être aqueuse, sucrée, légèrement acide, et très-rafraîchissante. Si les limons et les citrons n'ont pas la saveur agréable de l'orange, ils n'en sont pas moins utiles, ni d'un usage moins répandu. On mange les limons doux; on confit les citrons; on en fait de la limonade: ils servent d'assaisonnement, et sont fréquemment employés en médecine.

LE THÉ.

Le thé (*thea*, Linn.), introduit en Europe il n'y a pas encore deux siècles, ne pouvant y être cultivé, est devenu l'objet d'un commerce ruineux,

en rendant les Européens tributaires de la Chine. La consommation du thé est immense ; son acquisition coûte tous les ans des sommes considérables, et cela, pour une denrée dont il serait si facile de se passer, ou du moins de remplacer par d'autres plantes d'Europe, qui produiraient à-peu-près les mêmes effets qu'on lui attribue. On a même vu, par une bizarrerie assez singulière, les Chinois et les Japonais aussi avides des feuilles de notre sauge, que nous le sommes des feuilles de leur thé. Tandis que les marchands allaient acheter à grands frais le thé aux habitants de l'Asie, ils leur vendaient en même temps très-chèrement les feuilles de sauge. Que de plantes presque toutes indigènes et convenablement desséchées, exhalant une odeur, et offrant une saveur analogues à celles du thé, forment, par l'infusion, une boisson aromatique presque aussi agréable que lui, et peu différente dans ses effets !

« Ce sont les Hollandais, dit M. Desfontaines, qui, les premiers, introduisirent le thé en Europe. En 1641, Tulpius, médecin célèbre et consul d'Amsterdam, en loua les bonnes qualités : on assure même qu'il le fit d'après l'invitation de la compagnie hollandaise des Indes, et qu'elle le récompensa en lui donnant une somme considérable. En 1667, Jonquet, médecin français, en fit pareillement l'éloge. En 1678, Bontekoe, médecin de l'électeur de Brandebourg, qui jouissait d'une grande réputation, en loua aussi beau-

coup les vertus, dans une dissertation qu'il publia sur le café, le thé et le chocolat. Le succès de cet écrit contribua à en répandre l'usage, et la consommation en devint très-grande avant la fin du siècle. Depuis ce temps, elle a encore beaucoup augmenté. D'après le tableau imprimé dans l'ouvrage de Lettson, la quantité de thé exporté de Chine en Europe, depuis 1776 jusqu'en 1794, a été annuellement de 15, 20, 25, 29 et même 36 millions pesant; consommation énorme, pour laquelle l'Europe paie, tous les ans, un tribut dont elle pourrait sans doute s'affranchir. L'usage du thé, en Chine, remonte à la plus haute antiquité, et il est tellement répandu parmi toutes les classes des habitants de ce vaste empire, que Macartney assure que, quand même les Européens en abandonneraient le commerce, cela n'en ferait pas diminuer de beaucoup la valeur dans le pays. »

Les feuilles du thé sont seules en usage. Les Chinois les récoltent avec le plus grand soin au mois de mars et d'avril, à l'époque de leur développement : ils les font chauffer sur des plaques de fer ou de terre, en les retournant sans cesse jusqu'à ce qu'elles se fanent : alors on les étend sur des nattes pour les refroidir et les éventer; ensuite on les humecte avec de l'eau chaude : on les dessèche et humecte ainsi alternativement, trois ou quatre fois de suite, sur des plaques de fer médiocrement chaudes. Quand ces feuilles sont bien desséchées, on les enferme dans des

bouteilles de verre bien bouchées, ou dans des boîtes vernissées en dehors, et intérieurement tapissées de lames de plomb, dans lesquelles elles sont apportées en Europe. Dans cet état, le thé se présente en petites feuilles allongées, ridées, contournées et roulées sur elles-mêmes, d'une couleur verdâtre, d'une odeur aromatique et d'une saveur agréable, quoique amère et un peu styptique.

Les Chinois distinguent environ quatorze variétés de thés : les plus remarquables sont le thé *impérial*, le thé *vert* et le thé *bou* : toutes résultent des feuilles du même végétal : elles sont produites par le terroir, l'exposition, la culture, l'époque à laquelle elles ont été cueillies, la manière dont elles ont été préparées, le degré de torréfaction qu'on leur a fait subir, et le temps qui s'est écoulé depuis qu'elles ont été préparées. Les jeunes feuilles, une légère torréfaction, le peu de temps qui s'est passé depuis leur préparation constituent le meilleur thé, celui dont les effets sont le plus sensibles, mais en même temps celui qui produit très-ordinairement les graves incommodités qu'on lui reproche, surtout quand on en use sans discrétion. Le thé le plus commun lui est préférable, quand on craint les suites de cette boisson.

Le thé, pris en infusion légère ou à petite dose, excite le ton de l'estomac, occasionne un bien-être général, augmente la transpiration cutanée,

donne de l'activité aux sujets lourds, disposés à l'assoupissement. Dès qu'il y a excès dans son usage, il rend le teint plombé, ébranle et noircit les dents, rend les hommes mous et languissants, occasionne des tremblements surtout aux personnes maigres, quelquefois même des vertiges, des nausées, des flatuosités, la tristesse et la stupeur. Dans tous les cas, son usage doit être interdit aux jeunes gens, aux personnes maigres et sèches, aux tempéraments irritables et nerveux, à tous ceux qui sont disposés aux tremblements et aux convulsions : d'une autre part on lui reconnaît un avantage réel, qui le rend presque indispensable aux Hollandais, c'est celui de purifier les eaux troubles et insalubres, en précipitant les matières étrangères qui y sont contenues.

Par un sentiment religieux très-louable, s'il était plus éclairé, les hommes ont toujours attribué une origine presque divine aux productions de la nature qui contribuaient le plus à leur bien-être : c'est d'après ces idées que les Japonais ont supposé au thé une origine toute miraculeuse. « Ils disent que *Darma*, prince très-religieux, et troisième fils d'un roi des Indes, nommé *Kosjuswo*, aborda en Chine, l'an 510 de l'ère chrétienne ; qu'il employa tous ses soins à répandre dans ce pays la connaissance du vrai Dieu, et que, voulant exciter les hommes par son exemple, il s'imposait des privations et des mortifications de tout genre, vivant en plein air, et

consacrant les jours et les nuits à la prière et à la contemplation : il arriva cependant qu'après plusieurs années, excédé de fatigues, il s'endormit malgré lui; mais croyant avoir violé son serment, pour le remplir fidèlement à l'avenir, il se coupa les paupières et les jeta sur la terre. Le lendemain, étant retourné au même lieu, il les trouva changées en un arbrisseau que la terre n'avait pas encore produit : il en mangea des feuilles : elles lui donnèrent de la gaieté, et lui rendirent sa première vigueur. Ayant recommandé le même aliment à ses disciples et à ses sectateurs, la réputation du thé se répandit, et depuis ce temps on a continué à en faire usage. Kœmpfer dans ses *Aménités exotiques*, a donné l'histoire et le portrait de ce saint fort renommé à la Chine et au Japon. On voit, sous les pieds de Darma, un roseau qui indique qu'il avait traversé les mers et les fleuves. » (Desfont. *Mém. sur le thé.*)

LA VIGNE.

De tous les arbres ou arbrisseaux qui peuplent la surface du globe, de tous ceux que l'homme cultive pour ses besoins ou ses plaisirs, il n'en est aucun qu'on puisse comparer à la VIGNE. Est-elle abandonnée à elle-même? elle offre, dans le désordre de ses branches, ces graces négligées, qui ont tant de charmes dans la nature : là, elle s'étend sur les buissons, confond ses rameaux avec ceux

des arbrisseaux qui les composent; elle les domine en usurpatrice, profite de l'appui qu'elle les force de lui donner, se montre presque seule, et masque sous la grandeur et le nombre de ses feuilles, la force qui la soutient: comme elle paie son usurpation par ses bienfaits, on la lui pardonne; mais qu'elle soit abandonnée, elle ne peut plus que ramper dans la boue : ailleurs elle embrasse de ses tiges flexibles le tronc robuste des arbres; elle s'élance jusqu'à leurs plus hautes branches, les saisit par ses vrilles fourchues, s'y accroche, et laisse pendre ses longs rameaux obligés de céder à la pesanteur de ses grappes: mais, soumise à l'homme, elle se prête à toutes ses volontés. Veut-il en ombrager ses berceaux? elle courbe en voûte ses longues tiges, multiplie ses branches, et laisse pendre ses grappes vermeilles au-dessus de nos têtes. S'il veut en tapisser ses murs, elle y étale ses rameaux avec profusion : quelquefois suspendue dans les airs, elle suit, avec docilité, le fil qu'on lui tend, pour la conduire d'un lieu à un autre: ailleurs elle dessine des portiques, prend les formes gracieuses de l'architecture, se soumet à toutes les directions : elle quitte les champs, pour venir décorer, dans les villes, les murs et les cours de nos demeures; partout elle produit des fruits délicieux, en même temps qu'elle récrée nos yeux par sa belle verdure (1).

(1) Il est bien étonnant qu'on néglige dans les villes un moyen si facile

Jusqu'alors je n'ai présenté la vigne que comme une plante d'agrément; mais si nous la considérons courbée sous le poids de ces grappes parfumées, d'où coule à grands flots ce nectar délicieux comparé à celui que les dieux boivent dans l'Olympe, nous avouerons que la vigne est un des plus riches présents que la nature ait pu faire à l'homme, soit pour ranimer ses forces épuisées, soit pour le distraire des chagrins inévitables de la vie, et animer, d'une gaieté spirituelle, les festins de l'amitié. Que pourrais-je en dire, quand tous les jours son éloge est répété par les plus aimables convives, quand le vin a été chanté par les poètes de tous les siècles, que partout des fêtes brillantes sont célébrées en son honneur! Les rameaux pliants de la vigne, enrichis de leurs belles grappes, ont presque toujours été admis parmi les ornements de l'architecture : on les sculptait, on les dessinait sur toutes sortes de vases, particulièrement sur les coupes à boire.

Pocula ponam
Lenta quibus torno facili superaddita vitis.
VIRG., Eglog.

La vigne formait autrefois ces bordures qu'on a nommées *vignettes*, et qui en ont conservé le

---

d'orner les murs des cours, au lieu d'y conserver une nudité aussi fatigante que désagréable à l'œil : rien n'empêcherait même de les placer aux murs extérieurs, à l'aide d'une caisse de bois, qui garantirait la tige, à une hauteur convenable. Ce serait un moyen d'égayer un peu la tristesse de beaucoup de rues.

nom, quoiqu'on y ait depuis employé d'autres ornements.

L'époque à laquelle remonte la connaissance de la VIGNE CULTIVÉE (*vitis vinifera*, Linn.), et l'usage du vin, se perd dans l'obscurité des premiers siècles : nous ignorons entièrement sa découverte. Les auteurs les plus accrédités, confondant les traits de l'histoire avec ceux de la fable, ne nous ont transmis sur cette matière que des notions vagues et incertaines. Parmi les historiens, les uns veulent qu'Osiris, le Bacchus des Grecs, ait trouvé la vigne dans les environs de *Nysa*, ville de l'Arabie heureuse, et qu'il l'ait transportée et cultivée dans les Indes ; d'autres attribuent cette découverte à Noé, qu'ils regardent comme le type du Bacchus des Grecs, et peut-être même du *Janus* des Latins : on pense que ce fut le roi Géryon, qui transporta la vigne en Espagne.

Les Phéniciens, qui parcouraient souvent les côtes de la Méditerranée, en introduisirent la culture dans les îles de l'Archipel, dans la Grèce, dans la Sicile, enfin en Italie, et dans le territoire de Marseille. Elle n'avait encore fait que bien peu de progrès en Italie, sous le règne de Romulus, puisque ce prince y défendit les libations de vin, qui, depuis long-temps, étaient en usage dans tous les sacrifices des nations asiatiques : c'est Numa qui les permit le premier, et Pline ajoute que ce fut un des moyens qu'employa la poli-

tique pour propager ce genre de culture. Bientôt après les produits en devinrent tellement abondants, qu'on s'abandonna à l'usage du vin avec si peu de modération, que les dames romaines elles-mêmes ne furent pas sans reproches à cet égard. Les excès, dans ce genre, les entraînèrent insensiblement à quelques autres qui atteignirent de plus près encore l'amour-propre des maris : ceux-ci se plaignirent hautement; de là cette loi terrible qui portait peine de mort contre les femmes qui boiraient du vin, et celle moins sévère, qui autorisait leurs parents à s'assurer de leur sobriété, en les baisant sur la bouche partout ou ils les rencontreraient. Ce dernier usage eut aussi ses inconvénients : on en vint à mettre tant d'empressement à offrir, d'une part, la preuve de cette abstinence, et de l'autre à l'acquérir, que bientôt il ne fallut plus, pour se prétendre parents, que se trouver aimable. Ce reproche est au nombre de ceux dont Properce se crut en droit d'accabler son infidèle Cinthie.

Cependant la culture de la vigne s'étendait progressivement dans les Gaules: elle occupait déja une partie des coteaux de nos départements méridionaux, lorsque Domitien fit arracher toutes les vignes qui croissaient dans la Gaule, à la suite d'une année où la récolte des vignes avait été aussi abondante, que celle des blés chétive et misérable. Cette privation, qui remonte à l'an 92 de l'ère ancienne, dura pendant deux siècles en-

tiers. Le vaillant Probus, après avoir donné la paix à l'empire par ses nombreuses victoires, rendit aux Gaulois la liberté de replanter la vigne. Ce fut un spectacle ravissant, au rapport de Dunod, de voir la foule des hommes, des femmes et des enfants, s'empresser, se livrer à l'envi, et presque spontanément, à cette grande et belle restauration.

Soit que le climat des Gaules eût acquis une plus douce température par le desséchement des eaux croupissantes, par la destruction des vieilles forêts, soit que l'art de cultiver se fût perfectionné, la vigne n'eut plus pour limites, comme autrefois, le nord des Cévennes: elle gagna bientôt les coteaux du Rhône, de la Saône, le territoire de Dijon, les rives du Cher, de la Marne, de la Moselle. Dès le commencement du cinquième siècle, c'est-à-dire dans l'espace de deux cents ans, elle avait fait ces rapides progrès, lorsque les barbares du Nord vinrent inonder les terres de l'empire. Les uns fixèrent leur séjour dans les contrées où la culture de la vigne était déja établie; les autres la propagèrent dans les cantons où elle n'avait pas encore pénétré. Enfin la vigne a été transportée et multipliée dans presque toutes les contrées du globe où elle peut croître: elle craint également et la trop grande chaleur et le trop grand froid. Il paraît que ses limites se trouvent à-peu-près entre le 30e et le 50e degré de latitude. Dans les climats chauds, tels que

ceux du midi de la France, de la Grèce, de l'Italie, de l'Espagne, etc., elle produit des raisins plus sucrés et plus agréables au goût que ceux du Nord. Elle croît dans presque tous les terrains, mais elle préfère ceux qui sont légers et graveleux: elle se plaît sur les coteaux découverts, exposés au midi, et y produit des raisins de meilleure qualité que dans tout autre sol. Ses variétés sont à l'infini.

Apertos Bacchus amat colles.
VIRG.

La vigne pousse avec une rapidité surprenante, et il est difficile de dire jusqu'où elle pourrait s'étendre si, dans un sol et sous un climat favorables, on la laissait croître en liberté; car elle vit un très-grand nombre d'années. Dans les pays un peu froids, on tient les vignes basses, afin que la chaleur de la terre contribue à mûrir le raisin. En Italie et dans l'Orient, on les élève en berceaux, et on les fait monter sur les arbres. Les anciens les mariaient à l'ormeau et au peuplier. Pline rapporte qu'une seule vigne couvrait une promenade publique de Rome, et qu'elle donnait jusqu'à douze amphores de vin, c'est-à-dire bien au-delà d'un muid, ancienne mesure. On lit dans l'Histoire de l'Académie des Sciences de Paris, année 1737, qu'un particulier, nommé Billot, menuisier à Besançon, planta en 1720, à l'un des coins de sa maison, un sarment de muscat blanc, qui s'étendit sur les murs et sur le toit,

où l'on pratiqua une galerie en bois, de trente-sept pieds de long sur neuf de large, pour en soutenir les branches; que de là ce cep gagna les maisons voisines, qu'il couvrit également de ses rameaux. En 1731, cette vigne produisit quatre mille deux cent six grappes de raisin; elle continua encore à se développer, et enfin elle prit un tel accroissement, qu'elle fournissait au propriétaire tout le raisin dont il avait besoin pour sa consommation, et de plus un muid de vin par année. Le tronc des vignes devient quelquefois très-gros. Strabon rapporte qu'il y avait, dans la Margiane, des vignes que deux hommes ne pouvaient embrasser. On assure que les grandes portes de Ravenne sont de bois de vigne, et que les planches ont plus de trois mètres de longueur sur quatre décimètres de large. En France, elles ne parviennent pas à une grosseur aussi considérable. On lit cependant, dans le *Dictionnaire d'Agriculture* de Rosier, qu'il existait autrefois, à Besançon, une vigne dont le tronc avait plus d'un mètre d'épaisseur au-dessus de la terre. Le bois de vigne est extrêmement dur : son grain est fin, uni, susceptible de recevoir un beau poli. On l'emploie à des ouvrages de tour; il se conserve pendant des siècles. Pline dit qu'il est d'une éternelle durée : il parle d'une statue de Jupiter faite de ce bois, qui s'était conservée pendant plusieurs siècles : il dit encore qu'il y avait à Métaponte un temple de Junon, soutenu sur des colonnes de

vigne, et qu'à Éphèse, on montait sur le temple consacré à Diane, par un escalier fait avec une seule vigne de Chypre, pays où elles parviennent à une grosseur extraordinaire. (Voyez Desfontaines, *Arbres et arbriss.*)

L'époque où l'homme a commencé à fabriquer le vin n'est pas moins obscure que celle de la culture de la vigne. Cette découverte a aussi ses fables. Noé et Bacchus s'en disputent l'honneur. Les plus anciens écrivains annoncent, dans leurs écrits, qu'on avait déja, dès leur temps, des idées saines sur les diverses qualités du vin, sur ses vertus, ses préparations. Les dieux de la mythologie sont abreuvés avec le nectar et l'ambroisie. Dioscoride parle du *cæcubum dulce.* Pline décrit deux qualités de vin d'Albe, l'un doux, l'autre acerbe. Le fameux Falerne était aussi de deux sortes, au rapport d'Athénée. Il n'est pas jusqu'aux vins mousseux, dont les anciens avaient connaissance, comme le prouve ce passage de Virgile :

Ille impiger hausit
Spumantem pateram....

Les historiens qui ont écrit sur l'origine des vins que possédaient les anciens Romains, nous apprennent qu'ils tiraient leurs meilleurs vins de la Campanie, au royaume de Naples. Le Falerne et le Massique étaient le produit des vignobles plantés sur des collines autour du Mont-Dragon, au pied duquel coule le *Garigliano*, anciennement

nommé *Iris*. Les vins d'Amiela et de Fondi se récoltaient près de Gaète; le raisin de Suessa croissait près de la mer, etc. Malgré la grande variété de vins que produisait le sol d'Italie, le luxe porta bientôt les Romains à rechercher ceux d'Asie; et les vins précieux de Chio, de Lesbos, d'Éphèse, de Cos et de Clazomène brillaient sur leurs tables.

Chaque espèce de vin avait une époque connue et déterminée avant laquelle on ne l'employait point pour boisson. Dioscoride détermine la septième année, comme un terme moyen pour boire le vin. Au rapport de Galien et d'Athénée, le Falerne ne se buvait, en général, ni avant qu'il eût atteint l'âge de dix ans, ni après celui de vingt. Les vins d'Albe exigeaient vingt ans d'ancienneté, le *Surrentinum*, vingt-cinq, etc. Macrobe rapporte que Cicéron étant à souper chez Damasippe, on lui fournit du Falerne de quarante ans, dont le convive fit l'éloge, en disant *qu'il portait bien son âge*. Pline parle d'un vin servi sur la table de Caligula, qui avait plus de cent soixante ans; Horace a chanté un vin de cent feuilles.

Le vin est devenu la boisson la plus ordinaire de la plupart des hommes : outre que cette liqueur est tonique, fortifiante, elle est encore plus ou moins nutritive. Au reste, la vertu du vin diffère selon l'âge et la vétusté. Le vin récent est flatueux, indigeste et purgatif : il n'y a que les vins légers

qu'on puisse boire avant qu'ils aient vieilli. Les vins nouveaux sont très-peu nourrissants, surtout ceux qui sont aqueux et point sucrés : ces mêmes vins amènent aisément l'ivresse, ce qui tient à la quantité d'acide carbonique dont ils sont chargés. Les vins vieux sont, en général, toniques et très-sains : ils conviennent aux estomacs faibles, aux vieillards, et dans tous les cas où il faut donner de la force. L'art de tempérer le vin par l'addition d'une partie d'eau, était pratiqué chez les anciens ; c'est ce qu'ils appelaient *vinum dilutum.* Pline parle, d'après Homère, d'un vin qui supportait vingt parties d'eau. Le même historien nous apprend que, de son temps, on connaissait des vins tellement spiritueux, qu'on ne pouvait les boire sans une grande quantité d'eau.

Les anciens ignoraient l'art d'extraire, du vin, l'alcool ou l'eau-de-vie. C'est à *Arnaud de Villeneuve*, professeur de médecine à Montpellier, qu'on rapporte les premières notions qu'on ait eues sur la distillation des vins. Cette découverte a fourni une boisson plus forte; elle a fait connaître en même temps le véritable dissolvant des résines et des principes aromatiques, ainsi qu'un moyen aussi simple que sûr de conserver et de préserver, de toute décomposition putride, les substances animales et végétales. C'est sur ces propriétés remarquables que se sont établis successivement l'art du *vernisseur*, du *parfumeur*, celui du *liquoriste*, et autres fondés sur les mêmes bases.

Le vinaigre est une liqueur acide produite par le second degré de fermentation vineuse. On le fabrique non seulement avec le vin, mais encore avec le poiré, le cidre, la bière, l'hydromel, le petit-lait, etc. Le premier l'emporte sur tous les autres pour l'agrément et pour la force. Pline ne tarit point en éloges sur l'usage de cet acide, soit comme assaisonnement, soit pour conserver des fruits et des légumes. On l'employait aux embaumements, et sans doute le *cedria* des Égyptiens n'était pas autre chose que du vinaigre. Mêlé à l'eau, il servait souvent de boisson aux légions romaines, sous le nom d'*oxycrat*.



SOIXANTE-DOUZIÈME FAMILLE.

LES GÉRANIÉES.

GERANIUM.

Un seul genre compose la famille des GÉRANIÉES; mais il est aujourd'hui si étendu, qu'on a cru devoir le partager en trois autres, quoiqu'ils ne soient en réalité que des divisions de ce même genre si bien caractérisé par son fruit, qui présente la forme d'un long bec effilé, d'où lui est venu le nom de *bec de grue* ou *bec de cigogne*. Ce bec est le prolongement en arête de cinq capsules réunies autour d'un axe central, s'ouvrant du côté intérieur, et se séparant de bas en haut, en se roulant sur elles-mêmes, chaque capsule renfermant une ou deux semences: le calice est à cinq divisions profondes. Les autres caractères sont variables, et ont servi à la formation des trois principales divisions dans Linnée, que les modernes ont converties en genre.

Dans les *geranium*, la corolle est à cinq pétales réguliers; cinq glandes à la base de l'ovaire; dix

étamines fertiles; un style; cinq stigmates; les arêtes glabres.

Les *erodium* ont cinq étamines fertiles; cinq autres privées d'anthères; les arêtes velues en dedans.

Dans les *pelargonium*, la foliole supérieure du calice se prolonge à sa base en un tube qui pénètre dans le pédoncule. La corolle est très-irrégulière, à cinq, quelquefois quatre pétales; dix étamines, dont trois stériles; un style persistant; cinq stigmates; les arêtes barbues. Cette division ne renferme que des espèces exotiques.

Nous possédons peu de geranium en Europe, relativement à l'étendue de ce genre; mais les fleuristes sont parvenus à naturaliser un grand nombre d'espèces étrangères, presque toutes originaires du cap de Bonne-Espérance. A la vue de cette brillante réunion, on se croirait transporté dans les riches jardins dont la nature a décoré cette partie de l'Afrique. Toutes séduisent, les unes par l'élégance et la légèreté de leurs fleurs, par le vif éclat de leurs couleurs, par la variété et la belle verdure de leur feuillage; d'autres par l'odeur agréable de leurs feuilles : dans les unes, c'est le parfum de la rose; dans les autres, l'odeur suave de la mélisse, celle de la cannelle ou du girofle, etc. Il en est, à la vérité, qui répandent, dès qu'on les touche, une odeur repoussante; elles nous en dédommagent par le nombre et le vif éclat de leurs fleurs. Quand elles se montrent au

milieu d'un beau feuillage vert et touffu, on les prendrait pour autant d'escarboucles d'un rouge de feu éclatant; tels en particulier les *geranium inquinans* et *zonale*, admis dans tous les jardins, et dont les fleurs se succèdent pendant tout l'été. Que le lecteur aille, dans la belle saison, visiter les jardins des curieux, quelques tours de promenade lui en apprendront plus que je ne le pourrais faire par une froide et sèche description. Je me bornerai à mentionner les espèces d'Europe les plus remarquables.

S'il veut me suivre dans les bois, aux lieux sablonneux et couverts, je lui ferai remarquer, vers la fin du printemps, le GERANIUM SANGUIN (*geranium sanguineum*, Linn.). C'est une de nos plus belles espèces, à grandes fleurs d'un rouge de sang, portées sur de longs pédoncules simples, les pétales sont échancrés; les feuilles arrondies, découpées en lobes étroits et profonds (1). Sur la lisière des mêmes bois, et le long des haies, le GERANIUM DÉCOUPÉ (*geranium dissectum*, Linn.) soulève à peine au-dessus de la terre ses faibles tiges, garnies de feuilles à longs pétioles, découpées en lanières étroites, longues, simples ou trifides. Les pédoncules portent deux fleurs pur-

---

(1) FUCHS, 209; CLUS., 2, pag. 102, fig. 1; LOB., Ic., pag. 660, fig. 2; TRAG., 348; J. BAUH., 3, pag. 478, fig. 2; MORIS., § 5, tab. 16, fig. 17.

purines, assez petites : les folioles du calice sont velues, terminées par un filet (1).

Au mois de juin, dans les prés un peu humides, brille, par ses grandes fleurs bleues, à pétales arrondis, quelquefois mucronés, le beau GERANIUM DES PRÉS (*geranium pratense*, Linn.). Ses feuilles sont grandes, velues, à cinq ou sept lobes principaux, partagés en lanières étroites, aiguës et dentées; le calice et les capsules velus; les pédoncules chargés de deux, rarement trois fleurs (2).

A ses feuilles molles, velues, arrondies, portées sur de longs pétioles, on reconnaît le GERANIUM VELOUTÉ (*geranium molle*, Linn.) : elles se divisent en sept ou neuf lobes obtus et crénelés. Les fleurs sont rougeâtres ; les pétales échancrés, de la longueur du calice : celui-ci est velu, ainsi que toute la plante ; chacune de ses divisions terminée par un petit point noir et glanduleux ; les capsules lisses et ridées. Cette plante est commune aux lieux montueux, secs et arides (3).

Le GERANIUM HERBE A ROBERT (*geranium robertianum*, Linn.) est commun sur les vieux murs, le long des haies, dans les lieux secs. Ses

---

(1) FUCHS, 207; J. BAUH., 3, pag. 474, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 3, fig. 3; VAILL., Par. tab. 15, fig. 2.

(2) FUCHS, 208; CLUS., 2, pag. 100, fig. 1; LOB., Ic. 659, fig. 2; DOD., 63, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 475; MORIS., § 5, tab. 16, fig. 14.

(3) DOD., 61, fig. 2; VAILL., Par., tab. 15, fig. 3.

tiges velues, noueuses et rougeâtres le font aisément reconnaître. C'est à cette couleur rouge de la tige que cette plante doit son nom, à ce qu'il paraît. Les anciens la nommaient *ruberta*, *rubertiana*, de *ruber*, rouge. D'autres l'ont appelée, par altération, *rupertiana*, puis *robertiana*, *Robert*, ou *herbe à Robert*, qu'on croirait être un nom d'homme. Ses feuilles sont divisées en trois ou cinq lobes presque ailées, à dentelures grosses et obtuses ; les fleurs d'un rouge incarnat et de grandeur médiocre ; les pédoncules axillaires et biflores. Cette plante exhale une odeur forte et désagréable. Elle a été très-renommée autrefois, comme vulnéraire et astringente : elle a perdu aujourd'hui toute sa réputation (1).

Le GERANIUM CICUTAIRE (*geranium cicutarium*, Linn.) appartient aux *erodium*. Il est aussi variable qu'il est commun. On le trouve partout dans les champs, le long des chemins, sur les murs : il se distingue par ses pétales inégaux, les deux inférieurs plus petits, les trois autres plus grands. Les feuilles sont composées de plusieurs paires de folioles, sessiles, opposées ou alternes, à découpures très-variables. Les pédoncules sont chargés de deux à quatre ou six fleurs rougeâtres, disposées en ombelle. Sa tige est tantôt droite,

(1) FUCHS, 206 ; LOB., Ic. 657, fig. 2 ; DOD., 62 ; MATTH., 622, fig. 2 ; J. BAUH., 3, pag. 480 ; MORIS., 3, § 5, tab. 15, fig. 11.

tantôt couchée, quelquefois presque nulle. Elle fleurit au printemps (1).

Je n'ai cité que les espèces les plus communes; mais si nous visitons les Alpes, les Pyrénées et les contrées méridionales, nous y trouverons les *geranium macrorhizum — phæum — nodosum — argenteum — lucidum*, etc., et parmi les *erodium*, les *geranium petræum — moschatum — ciconium — gruinum — maritimum*, etc.

De quelques autres plantes rapprochées de la famille des GÉRANIÉES.

BALSAMINE.

Ce genre n'a acquis de réputation que par cette belle espèce, originaire de l'Inde, l'*impatiens balsamina*, Linn., que l'on cultive dans tous les jardins, et qui fait l'ornement de nos parterres vers la fin de l'été. Nous n'en possédons en Europe qu'une seule espèce qui croît dans les bois, aux lieux couverts et montagneux : c'est la BALSAMINE DES BOIS (*impatiens noli tangere*, Linn.). Quoique très-inférieure en beauté à l'espèce cultivée, ses grandes fleurs jaunes ne sont pas sans agrément : elle est surtout remarquable par sa

(1) FUCHS, 205; MATTH., 621, fig. 3; LOB., 658, fig. 1; DOD., 61; J. BAUH., 3, pag. 473; MORIS., § 5, tab. 15, fig. 2.

capsule à cinq loges, dont les cloisons disparaissent à la maturité, et dont, à cette époque, les cinq valves se roulent en dedans avec élasticité, et lancent au loin les semences attachées à un placenta central : il ne faut que toucher ces fruits pour opérer ce mouvement rapide. De là lui est venu son nom d'impatiente (*impatiens*). Ses autres caractères consistent dans un calice à deux folioles caduques, colorées; une corolle irrégulière, à quatre pétales; le supérieur large, concave; l'inférieur prolongé en éperon; les deux latéraux à deux lobes; cinq étamines à anthères conniventes; un ovaire supérieur; un stigmate sessile, aigu. Sa tige est glabre, rameuse, herbacée; les feuilles alternes, pétiolées, ovales, dentées; les pédoncules axillaires, chargés de trois à cinq fleurs. Les feuilles, froissées entre les doigts, répandent une odeur désagréable : elles passent pour vénéneuses. On dit cependant qu'on les mange comme les épinards dans quelques contrées du Nord : elles peuvent, avec les fleurs, servir à teindre la laine en jaune (1).

OXALIS.

Ce genre, composé aujourd'hui de plus d'une centaine d'espèces exotiques, n'en contient que deux ou trois européennes, parmi lesquelles on

(1) Camer., 990, *bona;* Lob., Ic. 318, fig. 1; Dod., 659, fig. 2; Tabern., 867, fig. 2; Daléch., 1655, fig. 3; J. Bauh., 2, pag. 908; Barrel., 1197.

distingue l'OXALIS PETITE OSEILLE (*oxalis acetosella*, Linn.), qu'on trouve dans les lieux couverts et les bois, dans tout le nord de l'Europe, en fleurs dans le mois d'avril. Les anciens avaient signalé cette plante sous le nom d'*oxys*, à cause de sa saveur acide, *oxys folia terna habet*, dit Pline. Lorsque ensuite la botanique fut reléguée dans la poussière des cloîtres, les moines donnèrent à cette plante le nom d'*alleluïa*, parce qu'ordinairement on la trouve en fleurs vers le temps des fêtes de Pâques. On la nomme encore *surelle*, *pain de coucou*. C'est une assez petite plante, dont les racines rampantes et comme articulées poussent un grand nombre de feuilles étalées en jolis gazons d'une verdure agréable. Les feuilles sont composées de trois folioles en ovale renversé, sessiles, entières, parsemées de poils fins et blanchâtres; les pétioles très-longs: les fleurs naissent sur des hampes uniflores, radicales, munies, vers leur milieu, de deux petites bractées opposées. Le calice est persistant, à cinq divisions; cinq pétales onguiculés; dix étamines; l'ovaire surmonté de cinq styles. Le fruit est une capsule à cinq loges, à cinq angles, à cinq valves, adhérentes par leurs bords à un placenta central, s'ouvrant avec élasticité, renfermant plusieurs semences striées, munies d'un arille charnu.

L'oxalis est une de ces plantes dormeuses, dont les folioles se ferment tous les soirs et se rabattent

sur le pétiole ; les pétales se contournent sur eux-mêmes, comme avant la floraison. Tout se réveille avec le retour du soleil, et la plante reprend son premier état. On a encore remarqué que les feuilles, avant leur développement, sont roulées en spirale, ce qui n'a guère été observé que dans les fougères, les palmiers, etc.

Les feuilles de l'oxalide ont une saveur acide assez agréable et piquante : elles sont très-rafraîchissantes, apaisent la soif, diminuent la chaleur fébrile, favorisent la sécrétion de l'urine : elles peuvent être mangées en salade. Ce sont elles qui fournissent ce sel particulier, connu sous le nom de *sel d'oseille* (oxalate de potasse), que l'on emploie pour enlever les taches d'encre de dessus le linge, les étoffes blanches, etc. On en fait commerce en Suisse, en Allemagne, où cette plante est commune (1).

CAPUCINE.

Quoique originaire du Pérou, la CAPUCINE CULTIVÉE (*tropæolum majus*, Linn.) a été trop bien accueillie en Europe vers la fin du dix-septième siècle, pour la passer sous silence. Elle méritait bien cette réception distinguée, par l'éclat de ses belles fleurs, par la singularité de leur forme : elles sont grandes, d'un jaune orangé ou pon-

---

(1) FUCHS, 564 ; MATTH., 608, fig. 2 ; LOB., 2, tab. 32, fig. 1 ; DOD, 578, fig. 2 ; J. BAUH., 2, pag. 387, fig. 2 ; TABERN., 525, fig. 2.

ceau fort éclatant, avec des stries d'un pourpre noirâtre à la base des deux pétales extérieurs. Leur calice est coloré, à cinq divisions profondes; il se prolonge en éperon; cinq pétales; les deux supérieurs sessiles; les trois inférieurs onguiculés; huit étamines insérées sur le disque d'un ovaire presque triangulaire, muni d'un style et de trois stigmates. Le fruit consiste en trois capsules tubéreuses, monospermes, conniventes, en forme de rein, sillonnées en dehors; point de périsperme. Les feuilles sont lisses, arrondies, attachées par leur centre à un long pétiole. Veut-on que cette plante se dresse et s'allonge, il lui faut un appui, autrement elle rampe. Dans son élévation, elle garnit très-agréablement les treillages ou les murs, surtout quand ses fleurs élégantes s'entremêlent à la belle verdure de son feuillage.

Toute la plante est d'une saveur âcre et piquante, qui approche de celle du cresson alénois. Ses jolies fleurs servent à orner les salades et à en relever le goût. On confit au vinaigre les jeunes boutons et les fruits verts, comme ceux du câprier: ils sont employés aux mêmes usages. La fille de Linnée a, la première, observé un phénomène très-curieux, produit par la capucine. Dans les beaux jours d'été, vers le soir, surtout au mois de juillet, il sort de ses fleurs une lumière très-vive, semblable à une étincelle électrique. Le nom tant français que latin de la capucine, tient à la conformation singulière de sa fleur: celui de

capucine, à l'éperon de son calice en forme de capuchon; celui de *tropæolum*, rappelle le casque et le bouclier, qui ornent les trophées d'armoiries, dont les feuilles et les fleurs offrent l'image, du grec *tropaion* (*tropæum*), trophée.



SOIXANTE-TREIZIÈME FAMILLE.

LES MALVACÉES.

PREMIER GENRE.

MAUVE. (MALVA, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

GUIMAUVE. (ALTHÆA, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

COTONNIER. (GOSSYPIUM, Linn.)

UNE suite de beaux genres composent la famille très-naturelle des MALVACÉES. La disposition particulière des organes sexuels en forme le principal caractère, et donne aux fleurs beaucoup d'élégance. Du centre d'une corolle à cinq pétales s'élève autour de l'ovaire une colonne tubulée, chargée, à son sommet, ou dans une partie de sa longueur, d'anthères nombreuses, supportées par de petits filets : un style traverse le tube, et se divise en un faisceau de stigmates filiformes :

la base de la corolle faisant corps avec celle du tube, lui donne l'apparence d'une corolle monopétale. Quelquefois ce tube n'est qu'un simple godet assez court, portant à son bord les filaments des étamines. Le calice est à cinq divisions, entouré d'un involucre ou d'un calice externe à plusieurs lobes. Le fruit est composé de plusieurs capsules à une loge, placées autour d'un placenta central, ou bien c'est une capsule simple à plusieurs valves, à plusieurs loges, les semences attachées à l'angle interne des valves ou au réceptacle central. Il n'y a point de périsperme: les lobes sont plissés et recourbés sur la radicule.

Cette intéressante famille a l'avantage de renfermer des plantes économiques, médicinales et d'ornement. Presque toutes sont mucilagineuses, par conséquent adoucissantes et émollientes. Il en est dont l'écorce fournit des fils difficiles à rompre, avec lesquels on peut fabriquer des fils, des cordes, même de la toile; d'autres ont leurs semences entourées de filets cotonneux, et fournissent la matière première de toutes nos toiles de coton. Il n'est aucune plante dont les propriétés médicinales et même alimentaires soient mieux connues: elles procurent à nos jardins de très-belles fleurs d'une culture facile.

MAUVE.

La MAUVE SAUVAGE (*malva sylvestris*, Linn.) est l'espèce la plus étendue: elle croît partout

en Europe, ainsi que dans une partie de l'Afrique et de l'Asie, au milieu des décombres, dans les lieux incultes, sur le bord des chemins, le long des haies, dans le Nord comme dans le Midi. Ses tiges sont hérissées; les rameaux étalés; ses feuilles divisées en cinq ou sept lobes obtus. Les fleurs sont assez grandes, rougeâtres ou purpurines, réunies en quatre paquets axillaires. Le calice extérieur est à deux ou trois folioles distinctes (1). On trouve presque aussi communément et dans les mêmes lieux la MAUVE A FEUILLES RONDES (*malva rotundifolia*, Linn.), plus petite dans toutes ses parties. Ses feuilles sont arrondies, échancrées en cœur, crénelées, à peine lobées; les fleurs petites, blanchâtres ou teintes de rouge, axillaires et fasciculées (2).

Ces deux espèces ont les mêmes propriétés: on peut indifféremment choisir l'une ou l'autre pour les usages auxquels on les destine; d'où il suit, qu'il importe peu, sous ce rapport, laquelle des deux a été mentionnée chez les anciens. Dioscoride cite la mauve cultivée comme préférable à la mauve sauvage : il n'y a presque pas de doute que ce ne soit la même espèce, avec cette différence, que, soignée par la culture, elle devenait

(1) FUCHS, 509; LOB., Ic. 650, fig. 2; DOD., 653, fig. 1; TABERN., Ic. 768, fig. 2; J. BAUH., 2, p. 949, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 17, fig. 8.

(2) FUCHS, 508; LOB., Ic. 651, fig. 1; DOD., 653, fig. 2; TABERN., Ic. 768; J. BAUH., 2, pag. 949, fig. 2; TRAG., 369; MORIS., § 5, tab. 17, fig. 7.

beaucoup plus agréable au goût, d'une digestion plus facile, ce qui lui avait mérité une place distinguée sur la table des Romains. Les Grecs, les Égyptiens en faisaient également un grand usage, comme plante alimentaire. Pythagore la considérait comme une nourriture très-salutaire, et propre à favoriser l'exercice de la pensée et la pratique de la vertu. Galien la mettait au rang des aliments laxatifs; et les Romains, qui savaient en préparer des mets très-délicats, en faisaient usage pour en obtenir les mêmes effets, d'où Martial a dit:

Exo neraturas ventrem mihi villica malvas
Attulit, et varias quas habet hortus opes.

Il dit encore un peu moins délicatement pour nous, mais toujours dans le même sens:

Utere lactucis, et mollibus utere malvis;
Nam faciem, durum, Phœbe, cacantis habes.

Des voyageurs rapportent que les feuilles de mauve, préparées de différentes manières, sont encore servies sur les tables des Chinois dans quelques contrées. On mange quelquefois, au printemps, les jeunes pousses de cette plante en salade ou autrement.

Nous sommes aujourd'hui un peu surpris de cette prédilection des anciens pour une plante que nous avons placée au rang le plus bas, même parmi les remèdes domestiques, peut-être parce qu'elle a trop peu de valeur pour le charlata-

nisme, auquel les drogues exotiques sont bien plus profitables. Il est à croire que la culture en ayant été peu-à-peu négligée, on a fini par ne plus connaître que la mauve sauvage, moins savoureuse que lorsqu'elle recevait les soins du cultivateur : peut-être serait-il à désirer qu'elle fût rétablie dans son premier grade : elle doit être, par l'abondance de son mucilage, bien plus nutritive que nos épinards et plusieurs autres plantes potagères : elle serait, par sa qualité relâchante, un bon moyen de soulagement pour les personnes sujettes aux constipations. Ses propriétés médicinales ne sont point douteuses : cette plante est même d'autant plus précieuse, qu'à raison de son abondance en tous lieux, on peut, à peu de frais, obtenir le même soulagement que celui qu'on croit se procurer avec des drogues exotiques et très-chères. C'est d'après ces propriétés que les Latins ont donné à cette plante le nom de *malva*, abrégé du mot grec *malachré*, de *malasso*, j'amollis.

GUIMAUVE.

La GUIMAUVE OFFICINALE (*althæa officinalis*, Linn.) est, parmi les malvacées, la plante la plus généralement employée en médecine, comme étant celle qui contient, surtout dans sa racine, la plus grande quantité de mucilage doux et visqueux. Moins commune que la mauve, elle croît aux lieux un peu humides, sur le bord des ruis-

seaux, dans les contrées du Nord plus que dans celles du Midi. Elle se distingue des mauves par son calice intérieur à six ou neuf découpures très-profondes. Toutes ses parties sont couvertes d'un duvet mou et blanchâtre. Ses feuilles sont un peu en cœur, anguleuses, molles, un peu soyeuses. Ses fleurs sont blanches, légèrement purpurines, axillaires et fasciculées : elle fleurit vers le mois de juillet (1). On emploie cette plante à l'extérieur en cataplasme sur les parties du corps douloureuses ou enflammées; à l'intérieur, en décoction ou en infusion, d'un grand usage dans les rhumes et les inflammations. Le mucilage extrait des racines sert à faire des pastilles, des lochs, des juleps; il entre dans la composition de la pâte de guimauve. Les tiges, préparées à la manière du chanvre, fournissent de la filasse, des étoupes propres à ouater, et dont on peut fabriquer du papier. Le nom d'ALTHÆA vient du grec *alto*, je soulage, et le nom de *guimauve*, de mauve visqueuse, ou semblable au gui.

Des auteurs modernes ont réuni aux *althæa* les *alcea* de Linnée, en particulier, l'ALCÉE ROSE (*alcea rosea*, Linn.), si brillante par ses grandes fleurs blanches, jaunes, roses, purpurines, etc., souvent doubles, qui fait l'ornement de tous les jardins, sous les noms de *rose-trémière*, *passe-rose*,

---

(1) MATTH., 662, fig. 2; FUCHS, 15; CLUS., 2, pag. 24, fig. 1; CAMER., Epit, 667; DOD., 655, fig. 1; LOB., Ic. 653, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 954; MORIS., § 5, tab. 19, fig. 12.

mauve-rose, etc. Elle est originaire de Syrie; ses graines nous auront été apportées du temps des croisades.

Quelques autres genres viennent à la suite des précédents : ils ont les mêmes caractères, les mêmes propriétés, et ne se trouvent que dans les contrées méridionales de l'Europe, tels que les *lävatera*, distingués par leur calice extérieur d'une seule pièce, à trois lobes. Ce sont, la plupart, des arbrisseaux dont les fleurs, grandes et belles, approchent de celles des roses-trémières. Les *sida* ont moins d'éclat. Leur calice est simple, à cinq divisions. Parmi les *hibiscus* ou KETMIES, quelques-uns ont été introduits dans les jardins, tel que l'*hibiscus syriacus*, vulg. la MAUVE EN ARBRE, qui produit de très-belles fleurs roses, quelquefois blanches avec une tache purpurine. Les feuilles sont en forme de coin, à trois lobes aigus. Leur calice extérieur est à plusieurs folioles. L'*hibiscus trionum*, OU KETMIE VÉSICULEUSE, est remarquable par son calice intérieur, renflé et diaphane. Il n'y a qu'une seule capsule à cinq loges, à cinq valves, renfermant une ou plusieurs semences.

COTONNIER.

Le COTONNIER (*gossypium*, Linn.); cet arbrisseau si intéressant par la bourre renfermée dans ses fruits, appartient à la famille des malvacées. Son calice extérieur est à trois divisions

profondes, le calice intérieur plus court; les capsules ovales, à trois ou cinq valves, autant de loges polyspermes; les semences entourées de filaments soyeux, crépus, garnis de petites dentelures visibles au microscope. Ce sont ces dentelures qui rendent le coton si facile à filer et à tisser, et qui expliquent, dit M. Decandolle, comment ces tissus irritent et égratignent les peaux délicates, les blessures. C'est par la même raison que les soies des apocinées ne peuvent pas se filer sans mélange de coton. La même observation a lieu pour les poils des animaux : ceux qui sont dentelés peuvent seuls être feutrés.

Ce duvet précieux était connu depuis longtemps dans l'Asie Mineure, dans l'Égypte, la Perse, les îles de la Grèce, et enfin dans l'Europe, où l'usage de porter des vêtements de coton ne fut introduit que beaucoup plus tard. Pline dit que la partie de la haute Égypte, qui confine à l'Arabie, produit un petit arbrisseau que les uns appellent *gossypion*, et les autres *xylon*, d'où les tissus qu'on en fait ont pris le nom de *xylina;* que son fruit, qui ressemble à celui de l'aveline, entouré de son enveloppe barbue, contient un duvet que l'on file; qu'on en fabrique des étoffes, qui ne le cèdent à aucune autre, ni en mollesse, ni en blancheur, et que les prêtres égyptiens en portent des vêtements auxquels ils attachent un grand prix. M. Desfontaines, en citant ce passage, ajoute qu'il est très-vraisemblable que Pline y désigne le *coton*

herbacé ou de *Malte*, originaire d'Égypte et d'Arabie ; que sa tige devient ligneuse, lorsqu'il croît sous un climat très-chaud. La découverte de l'Amérique nous a procuré plusieurs autres belles espèces de cotonniers cultivées avec succès dans cette nouvelle partie du monde.

Le COTONNIER HERBACÉ ou de MALTE (*gossypium herbaceum*, Linn.) a des tiges herbacées ou ligneuses dans les climats très-chauds, rougeâtres à leur partie inférieure, velues et hispides vers leur sommet, parsemées de petits points noirs; les feuilles sont molles, assez grandes, divisées en cinq lobes courts, élargis, obtus, un peu mucronés ; deux stipules opposées, lancéolées. Les pédoncules sont axillaires, terminés par une belle et grande fleur jaune.



BAOBAB.

Étranger à l'Europe, donnant peu l'espoir de s'y naturaliser, le BAOBAB (*adansonia digitata*, Linn.) est d'ailleurs trop remarquable pour le passer sous silence : on parvient, à la vérité, à le faire croître en le tenant dans les serres, mais il s'y développe peu ; il est rare qu'il parvienne à plus de cinq ou six pieds ; il forme une belle tête arrondie et feuillée qui lui donne l'aspect d'un oranger, mais on n'en a pas encore obtenu de fleurs.

Bien différent dans son pays natal, il y prend une forme colossale en grosseur : nous ne connaissons aucun autre arbre qui puisse lui être comparé, aucun qui lui ressemble pour la grosseur de son tronc, et pour le nombre et la longueur prodigieuse de ses branches. Lorsque l'on pénètre sous ses rameaux, on croit entrer dans une forêt composée d'un seul arbre. Son tronc a de soixante-dix à quatre-vingt-dix pieds de circonférence, ou de vingt-cinq à trente pieds de diamètre. Il s'élève peu, mais il se divise à son sommet en un grand nombre de très-grosses branches longues de quarante à soixante pieds : les plus basses s'étendent et pendent quelquefois jusqu'à terre, entraînées par leur propre poids. Son accroissement est rapide pendant les premières

années; il devient ensuite très-lent, circonstance à laquelle il faut peut-être attribuer une durée dont la longueur étonne l'imagination. Adanson, qui nous a donné de cet arbre la description la plus exacte et la plus complète, a calculé que, parmi ceux qu'il avait observés au Sénégal, plusieurs étaient âgés de six mille ans. Les racines sont presque aussi grosses, aussi nombreuses que les branches, mais beaucoup plus longues : celle du centre forme un gros pivot qui s'enfonce verticalement à une grande profondeur, tandis que celles des côtés s'étendent, tracent horizontalement près la superficie du sol, et occupent une vaste étendue de terrain. Les feuilles sont digitées, assez semblables à celles du marronnier; les fleurs blanches, longues de quatre pouces, sur six de large. Le fruit est une grosse capsule ligneuse, ovale, longue de plus d'un pied, couverte d'un duvet fin et verdâtre. Les naturels du pays le nomment *bocci*, les Européens, *pain ou poire de singe*: il renferme, dans dix à quatorze loges, des graines nombreuses, entourées d'une pulpe blanche, qui, en se séchant, devient grenue et brillante comme la fécule amilacée, d'une saveur acide, légèrement sucrée. Cet arbre croît dans les contrées les plus brûlantes de l'ancien continent, en Afrique, particulièrement dans l'Égypte et au Sénégal. Il a été transporté en Amérique, où il prospère comme dans son pays natal. Thibault de Chanvallon l'a rencontré à la Martinique; d'au-

tres voyageurs en ont observé de très-gros à Saint-Domingue. Il se plaît dans un terrain sablonneux et humide, surtout si ce terrain est exempt de pierres qui puissent blesser ses racines; la moindre écorchure qu'elles reçoivent est bientôt suivie d'une carie qui se communique au tronc et le fait périr. Outre la carie, le baobab est sujet à une autre maladie, peu commune à la vérité, mais qui ne lui est pas moins mortelle : c'est une moisissure qui se répand dans tout le corps ligneux, l'amollit et le réduit à la consistance de la moelle des arbres, sans changer ni sa blancheur naturelle, ni la disposition de ses fibres. Dans cet état, il est incapable de résister aux coups de vent, et bientôt il devient la victime des orages.

Les botanistes des quinzième et seizième siècles n'ont guère connu le baobab que d'après des fruits envoyés en Europe par plusieurs voyageurs, sous des noms différents et en divers états, ce qui a d'abord occasionné quelques doutes sur leur identité. Thevet (1) est un des premiers qui ait parlé du baobab, sous le nom d'*arbre du cap Vert*. Prosper Alpin (2) le cite sous celui de *baobab*, parmi les plantes qu'il a observées en Égypte : c'est le *guadabanus* dont Scaliger a fait mention dans son livre contre Cardan (3); c'est le *baobab*

---

(1) Thevet, de Singular., liv. 10.

(2) Prosp. Alp., Ægypt. 66, tab. 67.

(3) Scalig., de Subtilitate, lib. 6. Le fruit figuré dans Daléchamp,

agavi de L'Écluse (1), qui en a donné une assez bonne figure avec les feuilles, figure copiée par J. Bauhin (2). Le *guanabanus* et l'*abavus* du même appartiennent à la même plante.

Le baobab, appartenant aux malvacées, est doué du caractère mucilagineux et des propriétés émollientes particulières à cette famille, surtout dans l'écorce et dans les feuilles. Celles-ci desséchées à l'ombre et pulvérisées, constituent le *lalo* des nègres, qu'ils mêlent à leurs aliments, et notamment au *couscous :* bouillies dans de l'eau, elles forment une tisane propre à calmer l'ardeur du sang et des urines. Adanson, qui s'en est servi pour se préserver de ces fièvres ardentes qui moissonnent un si grand nombre d'Européens pendant les mois de septembre et d'octobre, époque où les pluies venant à cesser, le soleil dessèche la terre, assure que ces feuilles ont en effet ces propriétés. Il en faisait une tisane dont il buvait une chopine matin et soir pendant ces deux mois, et s'abstenait de l'usage du vin. Il attribue à ce régime la bonne santé dont il a toujours joui à cette époque, pendant cinq ans, lui et un officier français de ses amis, tandis que tous les autres étaient malades.

Dans son état de fraîcheur, le fruit du baobab

Hist., vol. 2, pag. 1835, sous le nom de *Guadabanus*, appartient à une autre plante mentionnée par Oviédo.

(1) Clus., Exot., pag. 21.

(2) J. Bauh., Hist. 1, pag. 109, 110.

a une saveur aigrelette assez agréable dans la chair fongueuse qui entoure les semences. Desséché, il fournit une pulpe, laquelle, réduite en poudre, est prescrite, soit en substance, soit infusée dans l'eau, pour calmer l'ardeur de la soif, modérer et même dissiper le flux dyssentérique. La coque ou l'écorce ligneuse de ce fruit, et celui-ci lorsqu'il est gâté, servent aux nègres à faire un excellent savon, en tirant de leurs cendres une lessive qu'ils font bouillir avec l'huile de palmier qui commence à rancir.

Quoique ce fruit perde beaucoup de sa bonté en vieillissant, il n'en est pas moins un objet de commerce. Les Mandingues le portent dans la partie orientale et méridionale de l'Afrique, et les Arabes le font passer dans les pays voisins du royaume de Maroc, d'où il se répand ensuite dans l'Égypte. Prosper Alpin prétend qu'au Caire on en réduit la pulpe en une poudre connue sous le nom de *terre de Lemnos*, qui est d'un grand usage dans tout le Levant : l'on sait cependant que cette terre n'est qu'une espèce de marne ou d'argile qui n'a nulle analogie avec une fécule végétale.

Les nègres font encore un usage bien singulier du baobab. La carie creuse souvent le tronc de cet arbre monstrueux : ils savent profiter de ces cavités, qu'ils régularisent, pour en former des chambres obscures, ou plutôt de vastes cavernes, dans lesquelles ils suspendent les cadavres des individus qu'ils jugent indignes des honneurs de la

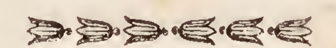
sépulture ; tels sont les *guiriots*, espèce de jongleurs des deux sexes, poètes-musiciens, chargés de présider aux fêtes, très-nombreux à la cour des rois nègres, qu'ils divertissent et flattent à outrance dans leurs chansons. Ces talents les font considérer des autres nègres ; ils les regardent comme des sorciers ou des démons : mais à leur mort cette considération se change en horreur ; ils croient que si on enterrait ces corps, ou si on les jetait dans les eaux, ils attireraient la malédiction sur la terre : d'où vient qu'ils les cachent dans les troncs du baobab, dont ils ferment l'entrée avec une planche. Ces cadavres, ainsi suspendus, se dessèchent parfaitement, et deviennent de véritables momies, sans aucune autre préparation.

D'après une analyse faite par M. Vauquelin (1), la substance qui environne les graines du fruit du baobab, est principalement composée d'une gomme semblable à la gomme du Sénégal, d'une matière sucrée susceptible de fermentation, mais incristallisable, de fécule amilacée, d'un acide qui semble être de l'acide malique, enfin d'une matière fibreuse de nature ligneuse. Cette matière, infusée dans l'eau et passée, donne une boisson que la réunion de la gomme, du sucre et de l'acide rend agréable ; mais quand il n'y a que la mesure d'eau nécessaire pour la rendre telle, la quantité

(1) Analyse du fruit du baobab. Mém. du Mus., vol. 8, pag. 1.

de gomme est alors trop abondante et sensible à la bouche : dans ce cas on peut ajouter à l'infusion de cette matière un peu de sucre, tel qu'une once sur un litre; il en résulte une boisson plus spiritueuse, dont une portion de la gomme, séparée pendant la fermentation, laisse la liqueur plus agréable, et susceptible d'une conservation plus durable.

Bernard de Jussieu a, sous le nom d'*Adansonia*, consacré le baobab à la mémoire du célèbre voyageur qui, le premier, nous en a donné une description complète. Ce nom, admis par Linnée, ne l'a point été par celui-là même à qui on en avait fait hommage, ne voulant pas déroger au système qu'il avait établi de conserver aux plantes le nom de leur pays natal.



SOIXANTE-QUATORZIÈME FAMILLE.

LES BERBÉRIDÉES.

ÉPINE-VINETTE.

Nous n'avons guère à parler dans cette famille que du BERBERIS ÉPINE-VINETTE (*berberis vulgaris*, Linn.), dont le caractère sera, au moins en grande partie, celui de la famille. Le calice est à six folioles, muni de trois petites bractées très-caduques; six pétales avec deux glandes latérales aux onglets; six étamines opposées aux pétales; un ovaire supérieur; un stigmate orbiculaire, sessile, persistant; une baie ovale, à une loge, renfermant deux ou trois semences; un périsperme charnu.

L'épine-vinette est un arbrisseau épineux, très-rameux; les rameaux diffus; les épines subulées, très-fines; les feuilles ramassées la plupart par paquets, ovales, rétrécies en pétiole, à dentelures très-fines. Les fleurs sont disposées en grappes pendantes, axillaires. Les folioles du calice sont concaves, colorées en jaune; la corolle jaune, un peu plus plus longue que le calice; les pétales

concaves; les étamines douées d'une irritabilité qui les force de se porter rapidement sur le stigmate dès qu'on les touche avec la pointe d'une aiguille; les pétales les suivent dans ce mouvement. Le fruit est une baie rouge, ovale, un peu allongée. Cette plante croît dans les haies, sur le bord des bois: elle s'avance plus vers le Nord que dans le Midi.

L'épine-vinette, par le grand nombre de ses tiges et de ses rameaux épineux, est très-propre à former des clôtures autour des champs et des jardins; tous les terrains lui conviennent. Ses grappes jaunes entremêlées avec les fleurs blanches de l'aubépine, se montrent à la même époque, produisent, au printemps, un très-bel effet dans les bosquets de cette saison. Mais tel est le sort de tous les êtres qui nous entourent: s'ils ne flattent pas également nos sens, s'ils en offensent quelques-uns, nous les repoussons, quelles que soient d'ailleurs leurs bonnes qualités; cependant on pardonne à l'aubépine ses aiguillons, à cause du parfum agréable de ses fleurs; elles sont introduites jusque dans nos appartements; mais l'épine-vinette ne peut trouver grace, à cause de l'odeur désagréable qu'elle répand à l'époque de la floraison. Nous la tenons dans nos bosquets, mais dans les lieux les moins fréquentés: nous lui abandonnons le soin de défendre nos possessions agrestes, mais non pas celles de nos jardins de plaisance; nous l'éloignons du voisinage de nos

moissons par un de ces préjugés que l'étude de la nature peut aisément détruire : nous l'accusons très-injustement d'être en partie la cause de cette nielle funeste qui attaque nos céréales. En vain cet arbrisseau, qui, malgré ses épines, n'est pas sans élégance, réclame en sa faveur l'acidité agréable de ses fruits, l'emploi qu'on peut en faire, la couleur jaune que fournit, pour les laines et les cuirs, l'écorce de sa racine : en vain il nous offre, dans l'irritabilité de ses étamines, un phénomène aussi curieux qu'intéressant; ces titres ne peuvent nous faire supporter l'odeur de cette plante, trop heureuse de trouver place dans quelques-uns des massifs de nos bosquets (1).

Presque toutes les parties de cette plante sont employées avec avantage; toutes sont amères; le bois et les feuilles macérés dans une lessive alcaline, fournissent également une teinture jaune, propre à colorer les ouvrages de menuiserie. Les vaches, les chèvres et les moutons n'en dédaignent pas les feuilles pour nourriture. C'est probablement à raison de sa couleur jaune qu'on la dit bonne dans la jaunisse, comme on l'a dit de la patience et de la carotte; principes établis dans les siècles d'ignorance, qui ont servi de base à la plupart des matières médicales. Les baies sont acides, rafraîchissantes, un peu astrin-

---

(1) Matth., 150, fig. 1; Fuchs, 543; Lob., tab. 182, fig. 2; Dod., 750, fig. 1; Clus., 1, pag. 120, fig. 2; J. Bauh., 1, pars 2, tab. 52.

gentes; on peut les manger crues ou cuites avec du sucre : on en fait des conserves, des confitures délicates et saines, un sirop; on les confit au vinaigre et au sucre. Dans quelques contrées du Nord, on les emploie aux mêmes usages que le citron : on en obtient, par la fermentation, une liqueur acide, qui dépose un sel analogue au tartre. Les abeilles, dit Linnée, en s'emparant de la liqueur miellée des fleurs, excitent, dans les filaments des étamines, une irritation qui favorise l'émission du pollen et la fécondation. *Berberis* est un nom arabe dont la signification est obscure. Malgré les recherches des érudits, je crois qu'il n'est guère possible de rapporter cette plante à aucune de celles mentionnées par les anciens.

EPIMEDIUM.

L'ÉPIMEDIUM DES ALPES (*epimedium alpinum*, Linn.) croît dans les lieux ombragés des montagnes, jusque sur les Alpes. Quoique ses fleurs soient petites, cette plante n'en est pas moins d'un port agréable; elle a, dans toutes ses parties, beaucoup de légèreté : dans son feuillage, d'un beau vert un peu glauque; dans la panicule de ses fleurs, d'un rouge-foncé sur les pétales; avec des cornets jaunes. La tige, au moins haute d'un pied, est grêle; les pétioles, divisés en trois parties, soutiennent chacune trois folioles pédicellées, en cœur allongé, inégales à leur base. Chaque fleur offre un calice à quatre folioles colorées et cadu-

ques; quatre pétales opposés aux folioles du calice, de plus quatre cornets jaunes entre les étamines et les pétales; quatre étamines; les filaments en lanière subulée; les anthères droites, munies de deux corps allongés, placés dans la longueur de deux sillons qu'elles abandonnent pour se recoquiller au haut du filament; un ovaire supérieur, oblong; le style latéral; une petite silique à deux valves, à une loge, renfermant plusieurs semences. Cette plante porte quelquefois le nom de *chapeau d'évêque,* probablement à cause de la forme de ses cornets. L'*epimedium* de Dioscoride est bien différent de celui-ci. Quant à son étymologie, elle est un peu difficile à expliquer (1).

---

(1) Lob., Ic. 325, fig. 1-2; Dod., 599, fig. 1; Daléch., 1094, fig. 1; Tabern., 774, fig. 2; J. Bauh., 2, pag. 391, fig. 3, icon. non descript; Park., 1366; Lamk., Ill., tab. 83.



SOIXANTE-QUINZIÈME FAMILLE.

LES TILIACÉES.

PREMIER GENRE.

TILLEUL. (Tilia, Linn.)

Nous ne nous arrêterons à la famille des tiliacées que pour le *tilleul* (*tilia*), seul genre qui appartienne à l'Europe; les autres sont très-nombreux, mais tous exotiques; plusieurs d'entre eux intéressent par leurs produits, tel que le *bixa orellana*, dont la pulpe qui environne les semences, fournit le *rocou*, substance colorante, d'un rouge de feu, mais trop fugace; le *corchorus olitorius*, que l'on mange comme légume en Égypte, en Barbarie. On emploie également, dans plusieurs pays, comme alimentaires, les baies du *grœwia*, du *flacurtia ramontchi*, etc. D'ailleurs cette famille ne contient guère que des arbres à écorce souple et tenace, à feuilles simples, alternes, accompagnées de deux stipules axillaires. Le calice est à plusieurs découpures profondes; plusieurs pétales insérés sous le pistil; les filaments des

étamines distincts, quelquefois monadelphes; un ovaire supérieur; un ou plusieurs styles ou stigmates; une baie ou une capsule à plusieurs loges polyspermes; les cloisons adhérentes au milieu des valves; le périsperme charnu.

TILLEUL.

Le TILLEUL, qui fait aujourd'hui l'ornement des promenades publiques, des jardins et des parcs, est un ancien habitant de nos forêts. Il est mentionné dans Théophraste sous le nom de *tilia* qu'on lui a conservé : on a désigné sous celui de *phylira*, les feuillets du *liber* ou de l'écorce, employés aux mêmes usages que le papier; les anciens en formaient aussi les bandelettes de leurs couronnes. Pline cite l'écorce du tilleul, comme servant à couvrir les toits des chaumières, à fabriquer des corbeilles, de grands paniers pour le transport du blé et des raisins : son bois flexible était employé pour les boucliers. La signification du mot *tilia* est très-obscure.

Sous le nom de TILLEUL D'EUROPE (*tilia Europæa*, Linn.), Linnée avait réuni, comme variétés, deux plantes que l'on a depuis séparées avec raison, comme deux espèces assez bien caractérisées. La première, le TILLEUL SAUVAGE OU TILLAU (*tilia sylvestris*, Desf. — *microphylla*, Vent.), est un arbre d'environ quarante ou cinquante pieds, dont l'écorce est épaisse, crevassée; le bois blanc, coriace, léger; les rameaux un peu anguleux dans

leur jeunesse. Les feuilles sont fermes, pétiolées, un peu arrondies, échancrées en cœur, acuminées, légèrement pubescentes en dessous, munies d'une petite touffe de poils à la base des nervures; les dentelures mucronées. Les fleurs sont odorantes, axillaires, disposées en un petit corymbe, insérées vers le milieu d'une bractée membraneuse, allongée, lancéolée, d'un blanc-jaunâtre : il leur succède des fruits petits, presque globuleux, un peu pubescents, à cinq côtes peu sensibles; le péricarpe mince et fragile; c'est une sorte de noix indéhiscente, divisée intérieurement en cinq loges à deux semences, qui souvent avortent, et se réduisent à une seule loge monosperme (1).

La seconde espèce, connue sous le nom de TILLEUL DE HOLLANDE (*tilia platiphyllos*, Vent.), diffère de la précédente par son tronc moins élevé, par ses feuilles plus molles, plus velues, d'environ un tiers plus grandes, à dentelures inégales. Les fleurs paraissent un mois plus tard; les fruits sont plus gros, ovales, presque en toupie, et non globuleux, à cinq côtes saillantes: le péricarpe est d'une consistance plus épaisse, presque ligneuse; cette espèce est moins commune que la précédente (2).

---

(1) VENT., Till., tab. 1, fig. 1; J. BAUH., 1, pag. 137, fig. 1; TRAG., 1110; TILL., Hort. pis., tab. 49, fig. 3.

(2) J. BAUH., 1, pag. 133; LOB., Ic. 2, tab. 188, fig. 1; VENT. Till. tab. 1, fig. 2.

La belle forme du tilleul, l'élégance et l'épaisseur de son feuillage, qui donne beaucoup d'ombre; l'odeur suave que ses fleurs répandent dans l'air au moment de sa floraison, son aptitude à prendre toutes les formes que le ciseau lui imprime, sont autant de titres pour être employé comme un des arbres le plus propre à l'embellissement des promenades publiques. Son bois est tendre, léger; il n'est bon ni pour le chauffage, ni pour la charpente, mais on peut en faire des voliges; il est recherché par les sculpteurs, les luthiers : on dit son charbon excellent pour la fabrication de la poudre à tirer; les peintres en font usage dans leur art. Après avoir été macérée dans l'eau et convenablement préparée, son écorce sert à fabriquer des cordes, des câbles, des toiles et du papier d'emballage. Les tilleuls de douze à quinze ans sont ceux dont l'écorce est préférée, parce que c'est l'âge où elle a le plus de force et de souplesse. Le mucilage abondant que contient cette écorce, lui donne des qualités nutritives, qui pourraient la faire employer comme alimentaire dans des temps de famine : les feuilles elles-mêmes sont souvent enduites d'un suc visqueux, dont la saveur approche de celle de la manne : on peut en nourrir les troupeaux. Les abeilles recherchent les fleurs du tilleul; M. Bosc dit qu'il a reconnu que le miel qui en résultait était d'une mauvaise qualité. Ces fleurs passent pour cépha-

liques et antispasmodiques; on les prend infusées comme du thé, pour calmer les douleurs nerveuses, qu'elles ne calment guère, ce qui n'empêche pas les femmes d'en faire le plus grand éloge, quoiqu'elles n'aient cessé d'en faire usage toute leur vie, et de continuer à être tourmentées de maux de nerfs: conservons l'infusion de tilleul qui ne peut nuire, et qui amuse l'imagination. Il est bon cependant d'observer que souvent ce que l'on vend sous le nom de *fleurs de tilleul*, n'est que la grande bractée qui les supporte, et où il n'existe que le bouton de la fleur ou le fruit. Ce n'est point là cette petite fleur qui exhale cet arome agréable et dans lequel résident en partie les propriétés qu'on lui attribue. Les fruits contiennent une amande huileuse qu'on avait indiquée pour suppléer au cacao, dans la fabrication du chocolat; le succès n'en a pas été satisfaisant. La sève, retirée par incision, contient une assez grande quantité de sucre : elle fournit par la fermentation une liqueur vineuse assez agréable.

« Le tronc du tilleul parvient quelquefois à une grosseur très-considérable. Rai dit qu'il existait de son temps, près de Neustadt, dans le duché de Wittemberg, un tilleul dont le tronc avait neuf mètres de circonférence : la largeur de sa tête, du nord au sud, était de quarante-sept mètres, et de quarante de l'est à l'ouest. Haller rapporte qu'on voyait, en 1720, auprès de Berne, des til-

leuls décrépits, plantés en 1410, dont quelques-uns avaient douze mètres de contour. On trouve plusieurs autres faits analogues dans l'*Histoire des Plantes* de J. Bauhin, dans Evelin, Adanson et autres auteurs. » (Desfont. *Arbres et Arbriss.*)



SOIXANTE-SEIZIÈME FAMILLE.

LES CISTÉES.

PREMIER GENRE.

CISTE. (Cistus, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

VIOLETTE. (Viola, Linn.)

CISTE.

Cette famille ayant pour souche les cistes qui la remplissent presque seuls, surtout en Europe, nous offre aussi un des genres le plus étendu, composé d'espèces très-variables dans leur port et la grandeur de leurs fleurs, parmi lesquelles il en existe de très-belles; mais leur peu de durée ne nous permet pas d'en jouir long-temps : à peine épanouies leurs pétales se détachent et tombent, ce qui est d'autant plus à regretter que plusieurs, surtout les arbustes, étalent des fleurs qui ressemblent à des roses simples mais sans

odeur; à la vérité, nous en sommes dédommagés dans plusieurs espèces, par leur nombre, par leur floraison successive qui dure pendant plusieurs semaines.

Les cistes renferment des herbes ou des arbrisseaux, à feuilles simples, opposées, rarement alternes avec ou sans stipules; les fleurs roulées en volute ou disposées en corymbe. Leur calice est à cinq divisions profondes, souvent deux plus petites; cinq pétales caduques; les étamines en nombre indéfini, placées sur le réceptacle; l'ovaire supérieur, surmonté d'un style et d'un stigmate simple, auquel succède une capsule à plusieurs valves, à plusieurs loges polyspermes; les semences attachées le long du milieu des valves à des placentas plus ou moins saillants; un périsperme charnu; l'embryon courbé ou roulé en spirale.

Si l'on en excepte quelques espèces qui fournissent cette gomme-résine connue sous le nom de *ladanum,* les CISTES ne sont d'aucun usage en médecine ou dans l'économie domestique. On en cultive quelques-uns à cause de la beauté de leurs fleurs; les autres, en très-grand nombre, font l'ornement des lieux qu'ils habitent; la plupart ne croissent que dans les contrées méridionales de l'Europe, surtout les cistes proprement dits. Les anciens, et Tournefort après eux, en formaient deux groupes, les *cistus* et les *helianthemum,* que Linnée a réunis dans le même genre par une subdivision. Les modernes ont rétabli les deux genres

de Tournefort, assignant pour caractère aux vrais cistes, un calice à cinq divisions presque égales; une capsule à cinq ou dix loges, autant de valves. Cette division contient particulièrement des arbrisseaux privés de stipules, à grandes fleurs blanches ou purpurines. On ne les trouve que dans les contrées du Midi, aux lieux incultes et arides. Les *helianthemum* plus communs, en diffèrent par leur calice à cinq divisions; les deux extérieures beaucoup plus petites. La capsule n'a qu'une seule loge partagée en trois valves. Les fleurs sont beaucoup plus petites, blanches ou jaunes; les feuilles souvent accompagnées de stipules à leur base.

L'espèce la plus intéressante de la première division est le CISTE DE CRÈTE (*cistus creticus*, Linn.) qui croît en grande abondance sur les montagnes de l'île de Candie, et probablement dans plusieurs contrées de l'Europe méridionale. C'est lui particulièrement qui fournit le *ladanum*. Il se présente sous la forme d'un arbuste en partie couché, haut de deux ou trois pieds. Ses tiges sont presque de la grosseur du pouce; ses rameaux d'un rouge-brun, un peu velus dans leur jeunesse. Les feuilles sont opposées, ovales, ondulées, ridées, hérissées de poils courts, rétrécies en pétiole; les fleurs grandes, purpurines, situées à l'extrémité des rameaux (1).

(1) ALP., Exot. 88; BUXB., Cent. 3, tab. 64, fig. 1; FLOR. MÉD., 4 tab. 212.

Les habitants de l'île de Crète et autres contrées orientales, recueillent sur cet arbrisseau une matière visqueuse et odorante qui transsude de ses jeunes tiges et de ses feuilles, que l'on débite dans le commerce sous le nom de *ladanum*. On le ramasse, pendant les fortes chaleurs de l'été, en passant sur ce ciste, à plusieurs reprises, un fouet fait de lanières de cuir. Lorsque ces lanières sont chargées de *ladanum*, on l'enlève en les ratissant avec un couteau, et on le met en pain. Tournefort dit qu'un homme peut en récolter par jour trois livres qui se vendent un écu. Du temps de Dioscoride, et même plus anciennement, on ne ramassait pas seulement le *ladanum* avec des fouets, on recueillait aussi avec soin celui qui s'attachait à la barbe et aux poils des chèvres, lorsqu'elles allaient brouter le ciste, qui se trouve mentionné sous le nom de *ladon*. Au reste, ce ciste n'est pas le seul qui produise du *ladanum*, on en retire de plusieurs autres espèces, particulièrement du ciste ladanifère, dont il sera question plus bas. Cette substance est inflammable, et répand une bonne odeur lorsqu'on la brûle : elle se ramollit facilement par la chaleur; on la mêle avec de l'ambre, et les femmes du Levant en tiennent souvent des globules dans leurs mains pour se parfumer. On en fait aujourd'hui peu d'usage en médecine; on l'employait à l'extérieur comme résolutif, et à l'intérieur comme tonique et astringent.

Le CISTE LADANIFÈRE (*cistus ladaniferus*, Linn.) est, de toutes les espèces connues, celle qui produit les plus grandes et les plus belles fleurs. Il croît en Espagne et dans le Portugal. Sa tige est rameuse, haute de quatre ou cinq pieds; les feuilles linéaires-lancéolées, un peu cotonneuses et blanchâtres en dessous, presque sessiles. Les fleurs sont blanches, latérales, de deux ou trois pouces de diamètre, soutenues par un pédoncule garni de bractées dans toute sa longueur, caduques, ainsi que le calice, à l'époque de la fructification (1). Les capsules ont dix loges et dix valves. De ses sommités, et de la surface supérieure de ses feuilles, transsude une substance résineuse, visqueuse et odorante, très-analogue au ladanum de l'île de Candie. Les Espagnols, pour obtenir ce ladanum, font, dit-on, bouillir la plante dans l'eau; et comme alors la résine, en se fondant, surnage, ils la retirent avec facilité.

Parmi les plantes de la seconde section, celle des *helianthemum*, l'espèce la plus généralement répandue est le CISTE HÉLIANTHÈME (*cistus helianthemum*, Linn.) qu'on trouve partout sur les collines, dans les lieux secs, et sur le bord des bois. Ses tiges sont grêles, rameuses, étalées en partie sur la terre; les feuilles opposées, un peu

(1) CLUS., 1, pag. 77, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 120, fig. 2; DALÉCH., 233, fig. 1; TABERN., Ic. 1065, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 8, fig. 1.

pétiolées, ovales-oblongues, blanchâtres en dessous, parsemées de quelques poils rares. Ses fleurs sont assez jolies, d'un beau jaune, disposées en une grappe lâche et terminale. Cette plante présente plusieurs variétés qu'on a converties en espèces. Elle porte les noms vulgaires d'*herbe d'or*, *hyssope des garigues*, *fleur du soleil* (1). On la regardait autrefois comme vulnéraire et astringente. Elle est aujourd'hui entièrement oubliée. Il serait difficile de rendre raison du nom de *fleur du soleil* (*helianthemum*) qui lui est appliqué, mais dont les fleurs, quoique assez jolies, ne peuvent être comparées à cet astre : il n'est pas plus aisé d'expliquer le nom générique de *cistus*, sur lequel les opinions sont partagées.

Le CISTE TACHÉ (*cistus guttatus*, Linn. serait une petite espèce assez élégante, si ses fleurs avaient plus de durée : elles sont d'un jaune-pâle, marquées de cinq taches pourpres ou violettes, placées en rond à la base des pétales. Mon fils, en dessinant cette plante, a observé, dans la chute des pétales, un phénomène physiologique assez curieux. La corolle tombe peu après son épanouissement. Lorsqu'elle est bien ouverte, un pétale commence à tomber sans autre mouvement particulier que celui de se renverser : aussitôt les trois autres se redressent comme s'ils al-

(1) CLUS., 1, pag. 73, fig. 1; MATTH., 546, fig. 1; TRAG., 221; TABERN., Ic. 1062, fig. 1-2; LOB., Ic. 2, tab. 117, fig. 1-2; J. BAUH., 2, pag. 15, fig. 2, et pag. 16, fig. 1.

laient se fermer; l'un d'eux s'ébranle: il paraît, par un petit mouvement particulier, essayer de se détacher: il tombe; les autres le suivent l'un après l'autre par le même mouvement. On dirait que la chute du premier pétale occasione une irritation, un changement de position dans ceux qui restent, d'abord par leur redressement, puis par leur balancement. J'ignore si ce phénomène a lieu pour les autres espèces. Sa tige est basse, hérissée de quelques poils blancs; ses feuilles sessiles, oblongues ou lancéolées, velues et verdâtres; les fleurs disposées en une grappe lâche; les pédoncules pendants après la floraison, velus ainsi que les calices. Cette plante croît aux lieux sablonneux, sur le bord des bois et le long des routes qui les traversent. Elle évite les contrées trop chaudes (1).

VIOLETTE.

La VIOLETTE, avant-courrière du printemps, parfume l'air de sa douce odeur, même avant que les frimas soient disparus : aussi est-il peu de fleurs mieux accueillies. En vain elle se cache sous l'herbe, son parfum la trahit; le bleu empourpré de sa corolle perce à travers le gazon. Enlevée à son obscurité, elle reçoit l'honneur que l'on se plaît à rendre au mérite modeste qui se cache : elle ne quitte le séjour des champs que

(1) J. BAUH., 2, pag. 14, fig. 1; COLUMN., Ecphr. 2, p. 77.

pour devenir la parure de la beauté. Placée sur son trône, elle y fait des envieux, et il n'est pas toujours accordé à l'œil de la contempler de trop près. Une fleur aussi aimable ne pouvait être oubliée par les poètes : il a fallu lui trouver une origine merveilleuse. Les uns, profitant du nom d'*ion* qu'elle avait reçu des Grecs, ont avancé que Jupiter, ayant métamorphosé en génisse la belle et jeune *Io*, fit naître la violette pour lui procurer une pâture digne d'elle. D'autres supposent que Jupiter visitant l'Ionie, une nymphe de cette contrée vint offrir à ce dieu une violette, comme la fleur la plus chérie de ce pays : de là vient qu'elle était en grande vénération chez les Athéniens, qui se croyaient descendus des Ioniens. Le poète Rapin, dans le livre Ier de ses *Jardins*, a fait de la violette une nymphe attaquée par Apollon, et que Diane convertit en fleur pour la dérober aux poursuites de ce dieu. Notre violette, quoique très-bien connue des anciens, n'était pas la seule qui portât ce nom : ils l'appliquaient à plusieurs autres plantes, en particulier à notre giroflée jaune.

Les violettes, rapprochées d'abord de la famille des CISTÉES, en forment aujourd'hui une particulière, sous le nom de VIOLACÉES. Le genre qui les renferme offre quelques difficultés, si on y comprend les espèces exotiques qui le composent; mais borné aux espèces d'Europe, il est facile à signaler par un calice à cinq divisions prolon-

gées à leur base; cinq pétales inégaux; le supérieur plus grand, terminé en éperon; cinq étamines; deux des filaments s'allongent et pénètrent dans l'éperon; les anthères conniventes, membraneuses au sommet; l'ovaire supérieur; un style; un stigmate aigu, ou renflé en un globule ouvert au sommet; une capsule à une loge, à trois angles, à trois valves; les semences nombreuses, attachées le long du milieu des valves; un périsperme charnu.

Dès que l'on parle de la violette, c'est toujours de la VIOLETTE ODORANTE (*viola odorata*, Linn.), la seule en effet qui exhale ce parfum délicieux, qui, avec la couleur bleue de ses fleurs, l'a toujours fait rechercher avec tant de plaisir. Elle est du nombre des espèces qui n'ont point de tiges; des rejets traçants partent du collet de la racine, ainsi que les feuilles et les fleurs. Les premières sont ovales, en cœur, dentées, portées sur de longs pétioles. Les pédoncules, mêlés avec les fleurs, sont grêles, uniflores. Les capsules s'ouvrent en trois valves concaves. Cette plante croît également dans le Nord et le Midi, aux lieux couverts, dans les prés, les bois, le long des haies (1).

Plusieurs botanistes ont soupçonné que l'*ipecacuanha* était fourni par les racines de quelques

---

(1) FUCHS, 311; MATTH., 821, fig. 1-2; LOB., Ic. 610, fig. 1; DOD., 156, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 542, fig. 1, et 543, fig. 1.

violettes, surtout par le *pombalia* de Vandelli, le *viola ipecacuanha* de Linnée (*ionidium*, Vent.). On l'a ensuite rapporté à un *psychotria*, à un *cephalis* ou *callicocca*. Il est en effet assez bien reconnu aujourd'hui que la racine de ces plantes est douée de propriétés émétiques, et que ce sont elles qui fournissent les deux variétés d'*ipecacuanha*, le gris et le brun; mais elles ne sont pas les seules, et cette même propriété a été reconnue dans la racine d'une ou de plusieurs violettes, d'où l'on a conclu que notre violette devait participer aux mêmes qualités, mais à une dose beaucoup plus forte. Il paraît que l'expérience a confirmé les soupçons. Quant aux fleurs, on en fait, comme on sait, une infusion théiforme, employée dans les rhumes, comme légèrement mucilagineuse, qui n'a guère d'autre effet, quand on y croit, que de tranquilliser les malades. Avec les mêmes fleurs fraîches, on compose un sirop qui conserve l'odeur agréable de la violette, et avec lequel on aromatise plusieurs médicaments. Heureusement tous ces moyens de guérison sont fort innocents; ils n'ont d'autre inconvénient que de faire passer l'argent du malade dans la bourse du pharmacien, sans compter celui qu'il faut donner au médecin pour son ordonnance.

Sans le doux parfum de la violette odorante, on n'aurait point donné à une espèce, qui ne lui est point inférieure pour la beauté de sa fleur, le nom méprisant de VIOLETTE DE CHIEN (*viola ca-*

nina, Linn.), parce qu'elle est privée d'odeur; d'ailleurs elle lui ressemble beaucoup. Variable dans son port, sans tige dans sa jeunesse, elle en produit une plus tard, d'abord rampante, puis redressée, ascendante. Ses feuilles sont en cœur, accompagnées de deux stipules allongées, un peu ciliées: les pédoncules munis vers le calice de deux petites bractées opposées. Elle croît aux mêmes lieux, surtout dans les clairières des bois. Plus commune dans le Nord que dans le Midi, on la trouve jusque dans la Laponie (1).

La VIOLETTE TRICOLORE, vulgairement la PENSÉE OU HERBE DE LA TRINITÉ (*viola tricolor*, Linn.), a été, quoique sans odeur, traitée plus favorablement quc la précédente. La richesse, le velouté, la belle variété de ses couleurs, lui ont ouvert l'entrée de nos jardins. Ses fleurs sont plus grandes que celles qui naissent dans les champs, les lieux cultivés, où on les trouve presque une fois plus petites, ce qui a déterminé quelques auteurs à regarder cette plante comme une espèce distincte : elle n'a quelquefois que deux couleurs, la blanche et la jaune. On dit qu'on retrouve dans les prés montueux des Basses-Alpes et du Jura, celle de nos jardins dans toute sa beauté. Cette plante est glabre; ses tiges diffuses, anguleuses; ses feuilles oblongues, lancéolées, incisées ou

---

(1) LOB., Ic., 609, fig. 1; DOD., 156, fig. 3; J. BAUH., 3, pag. 544, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 7, fig. 2; PARK., Theatr. 285.

crénelées; les stipules pinnatifides; les pédoncules fort longs, axillaires, uniflores; les fleurs veloutées, mélangées de blanc, de jaune, et d'un beau violet pourpre. Le stigmate mérite une attention particulière : il est globuleux, creux en dedans, avec une ouverture ronde à son orifice, rempli d'une liqueur visqueuse. Les anthères versent leur pollen dans cette ouverture : il y est retenu par l'humeur visqueuse et porté ensuite dans l'ovaire pour la fécondation. Ce phénomène a lieu pour plusieurs autres espèces (1). Une grossière superstition a fait de cette plante l'emblême du grand mystère de la Trinité, soit à cause de ses trois couleurs, ou de ses pétales étalés, offrant presque l'apparence d'un triangle par leur disposition.

La VIOLETTE DE MONTAGNE (*viola montana*, Linn.), moins commune que les espèces précédentes, se montre dans les prés un peu humides des montagnes, pourvue d'une tige droite, haute de huit ou dix pouces et plus, garnie de feuilles oblongues-lancéolées, quelquefois presque ovales et en cœur à leur base. Les stipules sont grandes, oblongues, foliacées, entières ou pinnatifides; les fleurs solitaires, d'un bleu-pâle, portées sur de longs pédoncules. Elle est très-commune dans

---

(1) FUCHS, 803; MATTH., 822, fig. 1-2; TRAG., 564; LOB., Ic. 611, fig. 1-2; DOD., 158, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 546, fig. 2; MORIS., § 5, tab. 7, fig. 10; CAMER., Epit. 912, 913.

les prés, aux environs de Laon, sur le chemin de Mons-Laonnais, où je l'ai recueillie (1).

Les Alpes et les Pyrénées nourrissent également plusieurs belles espèces de violettes, telles que le *viola pinnata*, à feuilles découpées en lanières linéaires (2); le *viola nummularia* (3), charmante petite espèce, à feuilles arrondies; celle du *mont Cenis* (4), à feuilles presque charnues, ovales, entières; celle à *deux fleurs* (5), des Hautes-Alpes, à corolle jaune, etc.

(1) Matth., 821, fig. 3; Lob., Ic., 610, fig. 2; Dod., 158, fig. 2; Camer., Epit. 911; J. Bauh., 3, pag. 547, fig. 1.

(2) J. Bauh. 3, p. 544, f. 2; Gmel. Sibir. 4, tab. 49, f. 4; Miscell. Taur. 3, t. 5, f. 2.

(3) Bocc. Mus. 2, t. 127; Allion. Ped. n° 1640, t. 9, f. 4.

(4) Allion. Ped. n° 1641, t. 22, f. 6.

(5) Clus. 1, p. 309, Ic. 2, et Pann. 357; Lob. Ic. 609, f. 2; J. Bauh. 3, p. 545, f. 1; Pluk. Alm. t. 233, f. 7, et 234, f. 1.



SOIXANTE-DIX-SEPTIÈME FAMILLE.

LES RUTACÉES.

PREMIER GENRE.

RUE. (Ruta, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

PÉGANE. (Peganum, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

DICTAME. (Dictamnus, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

TRIBULE. (Tribulus, Linn.)

La famille des rutacées, composée de beaucoup de genres qui n'y étaient, en quelque sorte, rapportés que provisoirement, a été successivement divisée en plusieurs autres. Le dernier travail exécuté sur cet objet, a été fait par M. Adrien de Jussieu. Ne devant pas nous occuper de détails qui n'entrent point dans le plan de cet ouvrage,

borné aux seules plantes de l'Europe, nous les conserverons dans la famille où elles ont été placées d'abord.

RUE.

La RUE (*ruta*, Linn.) fait la base de cette famille : ainsi, en quittant la douce odeur des violettes, l'ordre de nos systèmes nous oblige à respirer l'odeur infecte de la rue, que nous fuirions à jamais, si on ne nous eût intéressés à elle par l'espoir d'y trouver de puissants remèdes à nos maux, et si l'ignorance, aidée du charlatanisme, n'y eût attaché des effets merveilleux, toujours bien reçus par la multitude si facile à égarer. La rue est très-anciennement connue : elle a commencé à l'être par des fables. On l'a d'abord annoncée comme très-efficace pour s'opposer à l'effet des poisons. On prétend que Mithridate, ce fameux roi de Pont, en faisait usage pour neutraliser l'action des poisons auxquels il voulait s'accoutumer : telle a été l'origine de ce remède si renommé sous le nom d'*antidote de Mithridate*, dont, à ce que l'on rapporte, Pompée trouva la formule dans la cassette de ce prince : il était composé de vingt feuilles de rue broyées avec deux noix sèches, deux figues et un peu de sel. Des femmes s'en sont servies pour se faire avorter, d'autres pour faciliter leurs évacuations menstruelles. On l'a surtout vanté comme propre à garantir des maladies contagieuses et pestilentielles : il est devenu un des princi-

paux ingrédients du vinaigre dit des *quatre voleurs*, fondé sur ce récit ridicule, que des fripons, du temps de la peste de Marseille, s'introduisaient impunément dans la maison des pestiférés pour les voler. C'est d'après une pareille fable que des charlatans ont établi la composition de ce vinaigre, qu'ils ont assuré leur fortune aux dépens des dupes, et qu'aujourd'hui encore bien des gens n'oseraient pénétrer dans la chambre d'un malade, sans être inondés de ce préservatif. C'est, dit Baumé, de l'Académie des Sciences, et un des pharmaciens les plus distingués de son temps, un anti-pestilentiel : on l'emploie avec succès pour se préserver de la contagion ; on s'en frotte les mains et le visage; on en fait évaporer dans une chambre, et l'on y expose les habits qu'on doit porter, pour se mettre à l'abri de la contagion... Ces sortes de précautions sont bonnes, tout au plus, pour guérir l'imagination de la crainte, mais non pour détruire l'influence pestilentielle : j'en ai eu la preuve bien souvent. Les chimistes, qui connaissent les lois de l'affinité et des combinaisons, n'ont aucun doute là-dessus. Qu'on me pardonne cette espèce d'écart : je ne peux m'empêcher, en faisant connaître tout ce que les plantes, observées dans les phénomènes de leur végétation, ont d'aimable et de curieux, d'attaquer ces recettes bizarres, imaginées par calcul d'intérêt, plutôt qu'établies par conviction et sur de bonnes observations; recettes qui d'ailleurs

ont une telle influence sur tous les esprits, qu'on ne veut voir que des remèdes dans les plantes.

La RUE FÉTIDE (*ruta graveolens*, Linn.) est celle que l'on cultive dans les jardins pour l'usage de la pharmacie : elle croît naturellement sur les montagnes et dans les lieux stériles des contrées méridionales. Ses tiges sont dures, presque ligneuses; ses feuilles d'un vert glauque, plusieurs fois composées; les folioles ovales, obtuses, charnues; les fleurs jaunes, disposées en un corymbe terminal. Leur calice est à quatre ou cinq divisions persistantes; autant de pétales concaves, onguiculés; huit ou dix étamines; autant de pores nectarifères à la base de l'ovaire; un style; une capsule à quatre ou cinq lobes; autant de loges et de valves; plusieurs semences en forme de rein. L'odeur repoussante de cette plante ne nous empêchera pas d'y observer le mouvement très-curieux des étamines au moment de la fécondation. Elles sont d'abord très-ouvertes, et leurs anthères placées deux par deux dans la concavité des pétales; chaque couple vient successivement, par un mouvement élastique, s'appliquer contre le pistil, y répandre le pollen; ces étamines reprennent ensuite leur première place. On peut se procurer la jouissance de ce petit phénomène, en irritant un peu la base des filaments avec la pointe d'une aiguille (1).

(1) MATTH., 540, fig. 1-2; LOB., Ic., 2, tab. 53, fig. 1-2; DOD., 119, fig. 1-2; DALÉCH., 972, fig. 1-2; J. BAUH., 3, pag. 199, fig. 1; et 197, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 14, fig. 1.

Au milieu de tout ce que l'on a débité d'illusoire sur les propriétés de la rue, il est évident qu'elle doit produire beaucoup d'effet sur le corps humain, employée tant à l'extérieur qu'à l'intérieur. La grande difficulté est d'en faire une application convenable. Son odeur est stimulante; sa saveur âcre, chaude, très-amère. Placée sur la peau, elle l'irrite, et y détermine la rubéfaction; à l'intérieur elle cause une grande agitation, de la sécheresse dans la bouche, des maux de gorge. Hippocrate la considérait comme résolutive, diurétique; Gallien lui supposait une vertu carminative; en conséquence on l'administre en lavement dans les affections vermineuses, surtout pour les ascarides; en poudre et en décoction, contre les poux; en gargarisme, pour les ulcères fétides des gencives. On a débité qu'elle était bonne pour fortifier la vue, d'où vient cette sentence de l'école de Salerne :

Nobilis est ruta, qui lumina reddit acuta.

Malgré sa saveur désagréable, on dit que les Romains la faisaient entrer comme assaisonnement dans plusieurs de leurs aliments. Quelques peuples d'Europe en font encore usage.

Cette espèce offre quelques variétés : par la culture elle acquiert une tige plus haute, des feuilles plus larges; cependant on a cru devoir distinguer, au milieu des variétés citées par Linnée, la RUE A FEUILLES MENUES (*ruta tenuifolia*, Desf. — *montana*, Willd.), caractérisée par ses folioles étroites,

linéaires, très-aiguës; ses fleurs sont petites, d'un jaune-verdâtre. Elle croît sur les collines arides, dans les contrées du midi de l'Europe et en Barbarie (1).

L'origine du mot *ruta* est inconnue : il en est qui le croient formé du grec *ruo* (je conserve), à cause des grandes propriétés qu'on attribuait à la rue.

PÉGANE.

Le PÉGANE (*peganum*, Linn.) est un petit genre voisin de la rue, dont l'espèce la mieux connue est le PÉGANE HARMALE (*peganum harmala*, Linn.), dont toutes les parties exhalent une odeur fort désagréable. Ses tiges sont étalées et rameuses; ses feuilles à plusieurs divisions linéaires, un peu charnues, d'un vert glauque, amères et visqueuses. Les fleurs sont blanches, grandes, solitaires, pédicellées. Leur calice est persistant, à cinq folioles linéaires, pinnatifides; cinq pétales elliptiques, obtus; quinze étamines; un ovaire supérieur, entouré de glandes à sa base; un style; un stigmate trigone. Le fruit est une capsule triangulaire, un peu arrondie, à trois loges, à trois valves divisées par une cloison sur laquelle sont attachées les semences. Cette plante, employée autrefois comme incisive, emménagogue, est aujourd'hui abandon-

(1) MATTH., 541, fig. 1; CLUS., 2, pag. 136, fig. 1; LOB., Ic., 2, tab. 54, fig. 1-2; DOD., 120, fig. 1; CAMER., 495; J. BAUH., 3, pag. 200, fig. 1; DALÉCH., 1, pag. 973, fig. 1.

née : elle croît aux lieux secs et sablonneux, dans l'Espagne, la Barbarie, etc. (1). Elle me paraît assez bien signalée, dans Dioscoride, sous le nom de *peganon*. Ce nom vient du grec *paganon*, appliqué à la rue (*j'échauffe*).

DICTAME. FRAXINELLE.

Le DICTAME BLANC OU FRAXINELLE (*dictamnus albus*, Linn.) est une très-belle plante, digne d'occuper une place distinguée dans nos jardins, où en effet elle est cultivée. Également agréable par son feuillage luisant et touffu, par son bel épi de grandes fleurs blanches ou purpurines, elle l'est encore par le phénomène curieux qu'elle offre dans les beaux jours de l'été, tant à leur aurore qu'à leur crépuscule. Toutes ses parties sont couvertes d'un très-grand nombre de vésicules ou de glandes remplies d'une huile volatile qui, dans les grandes chaleurs, produit autour de cette plante un fluide éthéré. A l'approche d'une bougie, ce fluide s'enflamme et forme autour de la plante, sans lui nuire, une auréole lumineuse.

Le nom de FRAXINELLE avait été donné à cette plante à cause d'une sorte de ressemblance de ses feuilles avec celles du frêne : il devait être

---

(1) MATTH., 542, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 55, fig. 1; DOD., 121, fig. 1; TABERN., Ic. 135, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 200, fig. 2; MORIS., § 5, tab. 14, fig. 1.

conservé, tandis que celui de *dictame*, rappelé par Linnée, était plus généralement appliqué au dictame de Crète, qui est une espèce d'origan, et dont il a été parlé en traitant de ce genre. Le caractère générique de la fraxinelle consiste dans un calice caduc, fort petit, à cinq divisions profondes; cinq pétales inégaux; dix étamines; les filaments inclinés latéralement, hérissés de tubercules glanduleux; un ovaire supérieur, un peu pédicellé; le style penché; le stigmate simple. Le fruit est composé de cinq capsules soudées ensemble par leur bord intérieur, comprimées, terminées par une pointe saillante en dehors, s'ouvrant par l'angle interne, en deux valves : chaque capsule renferme deux semences. Sa racine est épaisse et blanche, d'une saveur amère; ses feuilles ailées; les folioles ovales, à peine denticulées, parsemées de points transparents. Les fleurs sont disposées en une belle grappe terminale; le calice et les pédoncules visqueux, d'un brun-noirâtre. Cette plante croît dans les forêts des contrées méridionales de l'Europe. On se servait autrefois de l'écorce de sa racine comme diurétique, sudorifique. On retire de ses fleurs une eau distillée, très-odoriférante, dont les femmes se servent comme d'un cosmétique agréable (1).

(1) Matth., 523, fig. 1; Clus., 1, pag. 99, fig. 2; Lob., Ic. 2, tab. 96, fig. 1; Dod., 348, fig. 1; J. Bauh., 3, pag. 494, fig. 2; Barrel., Ic. 1318.

TRIBULE.

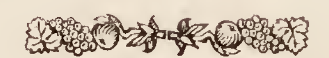
Le TRIBULE TERRESTRE (*tribulus terrestris*, Linn.), seule espèce d'Europe qui appartienne à ce genre, a toujours été signalé comme une plante plus nuisible qu'utile : aussi n'a-t-elle rien d'agréable. Des tiges rampantes sur la terre, toujours couvertes de boue, de petites feuilles chargées d'un duvet cendré, peu différent de la poussière, des fruits armés d'épines aiguës qui offensent le pied des animaux, de pareils attributs n'ont rien d'attrayant, pas même les fleurs petites, solitaires, d'un jaune-pâle. D'où vient que Virgile l'a placée au nombre de ces plantes qu'il fallait extirper des terres en culture :

Lappæque tribulique, inter nitentia culta,
Infelix lolium, et steriles dominantur avenæ.
Georg., l. I, v. 143.

Ses tiges sont velues et rameuses; ses feuilles ailées, sans impaire; les folioles petites, ovales-oblongues, pédicellées; les fleurs axillaires, portées sur des pédoncules courts. Chaque fleur est composée d'un calice à cinq divisions; cinq pétales; dix étamines; un ovaire supérieur, un stigmate sessile, à cinq lobes; le fruit composé de cinq capsules conniventes, en bosse, divisées en deux ou quatre loges, renfermant deux ou quatre semences; des aiguillons dominant les capsules et formant une croix de chevalier, d'où

cette plante a été nommée *croix de Malte*, *herse*, et par la même raison *tribulus*, du grec *treis* (trois) *bolos* (pointe), à cause de ses trois ou quatre pointes. Le *tribulus* de Pline appartient à la châtaigne d'eau (*trapa*). Cette plante croît dans les contrées méridionales, aux lieux secs et découverts : elle n'est d'aucun usage (1).

(1) Matth., 692, fig. 1; Lob., Ic. 2, tab. 84, fig. 2; Dod., 557, fig. 1; Camer., 714; Daléch., 513, fig. 1; J. Bauh., 2, pag. 352, fig. 1; Moris., § 2, tab. 8, fig. 9.



SOIXANTE-DIX-HUITIÈME FAMILLE.

LES CARYOPHYLLÉES.

PREMIER GENRE.

OEILLET. (Dianthus, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

SAPONAIRE. (Saponaria, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

SILÉNÉ. (Silene, Linn.)

Le nom de cette famille est imposant : c'est celui de l'œillet (*caryophyllus*); mais, ce genre excepté, et quelques-uns de ceux qui l'avoisinent, les autres ne sont guère que des plantes de peu d'apparence, rapprochées de nos *polycarpées* (vol. IV, pag. 162), auxquelles nous avons réuni plusieurs genres de caryophyllées. Les plantes qui composent cette dernière famille sont presque toutes herbacées; les tiges noueuses, articulées;

les feuilles opposées, entières ou à peine dentées. Le calice est tubulé, à cinq dents, ou bien à cinq divisions profondes; cinq pétales rétrécis en onglet, alternes avec les divisions du calice; les étamines en nombre défini, égal à celui des pétales, plus souvent double: dans ce dernier cas, les alternes sont attachées aux pétales, les autres placées entre chacun d'eux; l'ovaire est supérieur, souvent pédicellé; plusieurs styles, ou un seul divisé en plusieurs stigmates; une capsule polysperme, à une ou plusieurs loges, à plusieurs valves qui s'ouvrent par le sommet. Les semences adhèrent à un placenta central, ou au fond de la capsule; le périsperme est charnu; la radicule inférieure.

ŒILLET.

Le caractère des ŒILLETS (*dianthus*, Linn.) consiste dans un calice tubulé, à cinq dents, entouré à sa base de plusieurs écailles imbriquées; cinq pétales pourvus d'un très-long onglet; dix étamines; deux styles; une capsule uniloculaire, oblongue, polysperme, s'ouvrant au sommet en plusieurs valves. L'œillet est un des plus beaux présents que la nature ait pu faire à l'Europe, si pauvre d'ailleurs en aromates, et qui retrouve dans quelques œillets l'odeur suave du girofle de l'Inde, ainsi que dans leurs fleurs un assortiment des plus riches couleurs, surtout dans les espèces cultivées. Le premier nom de l'œillet était celui de *caryophyllus* appliqué ensuite au giroflier à

raison de la ressemblance de leur parfum; dans des temps plus modernes, il a porté celui de *dianthus*, ou fleur de Jupiter. Une fleur aussi précieuse méritait bien un nom distingué, et les hommages que les poètes lui ont rendus : Rapin l'a chantée dans son poème des *Jardins*. Du temps de la Ligue, sous la minorité de Louis XIV, le grand Condé, détenu à la Bastille, adoucissait l'ennui de sa captivité en cultivant des œillets. Mademoiselle Scudéri lui adressa les vers suivants :

En voyant ces œillets qu'un illustre guerrier
Cultive d'une main qui gagna des batailles,
Souviens-toi qu'Apollon a bâti des murailles,
Et ne t'étonne plus que Mars soit jardinier.

Il est difficile de connaître l'époque de la découverte des œillets : nous ne trouvons rien dans les ouvrages des anciens qui annonce qu'on les connût de leur temps.

J.-J. Rousseau écrivait à M. Delatourette, en lui envoyant l'ŒILLET SUPERBE (*dianthus superbus*, Linn.), qu'il avait recueilli à Monquin, dans un pré, sous ses fenêtres : « Avez-vous le *dianthus* « *superbus?* je vous l'envoie à tout hasard. C'est « réellement un bien bel œillet, et d'une odeur « bien suave, quoique faible.... Il ne devrait être « permis qu'aux chevaux du Soleil de se nourrir « d'un pareil foin. »

Cette espèce est en effet une des plus belles de ce genre, et le nom qu'elle porte ne peut lui

avoir été donné que par l'admiration qu'auront excitée l'excellence de son parfum et la beauté de sa fleur. Sa tige est ramifiée vers le sommet; les feuilles linéaires, un peu élargies; les fleurs disposées en un corymbe lâche, d'un rose-pâle, ou tout-à-fait blanches; les pétales agréablement découpés jusqu'au milieu de leur largeur; quatre écailles à la base du calice, surmontées d'une pointe courte, aiguë. Cette plante croît dans les bois, les prés couverts des montagnes, dans les Pyrénées et les Alpes (1). Elle produit dans les jardins de très-jolies variétés. On y trouve également la *mignonnette* ou la *mignardise* (*dianthus moschatus*, Encycl.—*Plumarius?* Linn.), rapprochée de la précédente, mais plus petite, n'ayant que deux ou trois fleurs, munies ordinairement de deux larges écailles courtes et concaves à la base du calice; elle répand une douce odeur de musc. On en forme de très-jolies bordures. Son lieu natal n'est pas connu.

Du sommet des collines stériles des Pyrénées et des Alpes, ainsi que de celles de nos provinces méridionales, est descendu dans nos parterres l'OEILLET DES FLEURISTES (*dianthus caryophyllus*, Linn.); en nous bornant à jouir de l'élégance de sa forme, des belles nuances de ses couleurs, du parfum délicieux qui s'exhale de ses fleurs, nous

(1) CLUS., 1, pag. 284, fig. 2; DOD., 175, fig. 1; LOB., Ic. 451, fig. 1; FLOR. DAN., tab. 578.

laisserons aux fleuristes le soin de déterminer les beautés souvent idéales qui constituent sa perfection au milieu des nombreuses variétés obtenues par la culture. On le distingue du précédent par ses pétales entiers, crénelés à leur contour. Sa tige acquiert quelquefois une consistance ligneuse.

Les fleuristes cultivent encore l'ŒILLET BARBU (*dianthus barbatus*, Linn.), ou *œillet de poète*, que j'ai recueilli dans la forêt de Villers-Coterets, quoiqu'il ne soit encore cité que des provinces méridionales. Il n'a point d'odeur, mais ses fleurs réunies en un faisceau épais, terminal, d'un rouge-foncé, quelquefois blanches ou piquetées de rouge, produisent un assez bel effet. Cette espèce est facile à distinguer par ses écailles calicinales prolongées en une très-longue pointe subulée. Ses tiges sont nombreuses, un peu velues; ses feuilles ovales-oblongues, lancéolées; le limbe des pétales court, denté au sommet (1).

Parmi les espèces sauvages, la plupart très-inférieures aux précédentes, on distingue l'ŒILLET à bouquets (*dianthus armeria*, Linn.), dont le calice et les écailles qui l'accompagnent sont pubescents: les fleurs rouges, petites, fasciculées; le limbe des pétales étroit, court, un peu denté. Les tiges sont dures, ramifiées; les feuilles linéaires, molles, verdâtres. Cette plante croît aux lieux stériles,

(1) Clus., 1, pag. 287, fig. 1; Dod., 176, fig. 2; Lob., Ic. 448, fig. 1; Tabern., 285, fig. 1; Daléch., 810, fig. 1.

plus commune dans le Nord que dans le Midi (1).

On a donné le nom d'ŒILLET PROLIFÈRE (*dianthus prolifer,* Linn.) à un œillet qui a très-peu d'éclat, dont la corolle est petite, de peu de durée, cachée en partie sous les larges écailles qui enveloppent le calice. Les fleurs sont réunies en tête, et tellement serrées les unes contre les autres, qu'on n'aperçoit presque qu'une masse de larges écailles, et un reste de corolle fanée. La tige est grêle; les feuilles très-étroites, aiguës. Cette plante est commune tant dans le Nord que dans le Midi, sur le bord des bois et dans les champs incultes (2).

L'ŒILLET DES CHARTREUX (*dianthus carthusianorum,* Linn.), pris dans les champs, n'a qu'une beauté médiocre. Les pointes subulées de ses écailles le rapprochent de l'œillet barbu, mais elles sont plus courtes. Ses tiges sont simples, droites et grêles; ses feuilles étroites, subulées, munies d'une longue gaîne fendue latéralement. Les fleurs sont rouges, d'une grandeur médiocre, réunies en un petit faisceau très-serré : leur calice est souvent coloré en un pourpre-foncé. Cette plante croît aux lieux incultes, stériles, dans les clairières des bois. Elle se dirige plus vers le Nord que vers le Midi. On prétend que les chartreux ont, les

(1) MATTH., 436, fig. 2; LOB., Ic. 448, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 335, fig. 2; MORIS., § 5, tab. 25, fig. 2; SEG., Veron. 1, tab. 7, fig. 4.

(2) LOB., Ic. 450, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 335, fig. 1; PARK., Th. 538, fig. 1; GER., Hist. 599; MORIS., § 5, tab. 25, fig. 21.

premiers, essayé de la cultiver. Elle s'est tellement embellie par les soins de l'homme, qu'elle est presque méconnaissable par ses grosses touffes de fleurs, par le mélange et la richesse de leurs couleurs, dans lesquelles on distingue le rouge, le cramoisi, le violet-foncé, le blanc-pur ou piqueté, la couleur de chair (1), etc.

Les Alpes et les Pyrénées produisent également de jolies petites espèces d'œillet qui y forment des gazons très-agréables, tels que le *dianthus alpinus-cæspitosus*, Encycl., etc.

SAPONAIRE.

Les SAPONAIRES sont des plantes agrestes, d'un beau feuillage, parées de fleurs agréables, qui ne diffèrent essentiellement des œillets que par l'absence des écailles à la base du calice. L'espèce qui s'en rapproche le plus est la SAPONAIRE OFFICINALE (*saponaria officinalis*, Linn.), dont les fleurs blanches, ou un peu purpurines, réunies en bouquets élégants, brillent comme celles de nos parterres, sur le revers des collines, dans les vallées des montagnes ou sur le bord des ruisseaux : elles exhalent une odeur douce et légère. Leur calice est un tube à cinq dents; leur corolle composée de cinq pétales munis de longs onglets. Sa tige est haute, fistuleuse; les feuilles opposées, ovales-lancéolées, d'un vert-foncé. Cette plante

(1) TABERN., Ic. 287, fig. 2; DALÉCH., 810, fig. 2.

fuit également les grandes chaleurs et le froid. La beauté de ses fleurs, leur agréable odeur, pourraient lui mériter une place dans nos jardins; mais il faut se méfier de ses envahissements. Peu difficile sur le terrain, elle ne tarde pas à étendre au loin ses racines traçantes. Elle passe pour amère, sudorifique, détersive : on emploie son extrait contre les obstructions, les maladies de la peau, les rhumatismes (1), etc. Comme cette plante est savonneuse, on lui attribue la propriété de pouvoir blanchir le linge, d'où lui vient le nom de saponaire.

Dans les mêmes contrées, croît, au milieu des champs, parmi les moissons, la SAPONAIRE DES VACHES (*saponaria vaccaria*, Linn.), ainsi nommée parce qu'elle est recherchée par les vaches; espèce élégante, facile à reconnaître par ses belles fleurs rouges et ses calices pyramidaux, munis de cinq angles très-saillants. Sa tige est droite; ses rameaux très-étalés; ses feuilles larges, ovales, d'un vert glauque et comme perfoliées (2).

La SAPONAIRE A FEUILLES DE BASILIC (*saponaria ocymoides*, Linn.) s'étend au loin sur les rochers, où ses tiges rampantes forment de jolis gazons dont la verdure est relevée par de belles fleurs

(1) MATTH., 442, fig. 2; LOB., Ic. 314, fig. 2; DOD., 179, fig. 1; DALÉCH., 822, fig. 1; TABERN., 738, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 22, fig. 52-53.

(2) LOB., Ic. 352, fig. 2; DOD., 104, fig. 2; TABERN., 866, fig. 2; DALÉCH., 500, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 21, fig. 27.

rouges et nombreuses, qui ont l'aspect de celles des silénés. Les feuilles sont petites, ovales, un peu pubescentes. Elle s'avance des contrées méridionales jusque dans les Basses-Alpes (1).

SILÉNÉ.

Les SILÉNÉS offrent une longue suite de belles espèces, répandues partout dans la nature, surtout dans les contrées méridionales. Elles font l'ornement des campagnes, des vallées, des montagnes et des bois par leurs nombreuses variétés : plusieurs ont été admises dans les jardins, d'autres mériteraient de l'être, mais elles n'ont aucun emploi dans les usages ordinaires de la vie. Nous nous bornerons donc à citer les plus remarquables. Leur caractère consiste dans un calice tubulé, quelquefois ventru, à cinq dents ; cinq pétales, très-souvent munis d'appendices en écailles à la base du limbe ; dix étamines ; trois styles ; une capsule à trois loges, s'ouvrant à son orifice en cinq ou six valves courtes.

Le SILÉNÉ A CINQ TACHES (*silene quinque vulnera,* Linn.) est une des plus belles espèces. Elle se trouve dans les contrées méridionales, aux lieux sablonneux, non loin des côtes maritimes. Ses tiges se divisent, dès leur base, en rameaux presque simples et nombreux, terminés par un long

---

(1) LOB., Ic. 341, fig. 2 ; DALÉCH., 1429, fig. 2 ; J. BAUH., 3, p. 344 ; fig. 2 ; MORIS., § 5, tab. 21, fig. 38.

épi de fleurs à peine pédicellées, unilatérales; chaque pétale est marqué, sur un fond blanc, d'une grande tache d'un rouge-vif, qui représentent cinq larges gouttes de sang. Le calice est hérissé de poils blanchâtres ainsi que les tiges. Les feuilles sont presque spatulées ou lancéolées. Le nom de *silene* paraît avoir été appliqué à ce genre, à cause des taches des pétales de cette espèce comparées à la couleur du vin, et d'après lesquelles les anciens ont voulu faire allusion à Silène, renommé pour son ivrognerie (1).

Nous avons, M. Desfontaines et moi, enrichi les jardins de l'Europe d'un joli siléné découvert sur les côtes de Barbarie. Dans son lieu natal, le calice est coloré en rouge, ce qui m'avait déterminé à lui donner le nom de SILÉNÉ COLORÉ (*silene colorata,* Poiret, Voyage en Barbarie). M. Desfontaines, qui n'avait point alors mon herbier sous les yeux, l'a nommé *silene bipartita.* Il s'est multiplié dans les jardins avec une telle facilité, qu'aujourd'hui on en fait de très-jolies bordures qui durent assez long-temps. Ses tiges sont étalées, en partie couchées à leur base, rameuses, à peine pubescentes; les feuilles inférieures un peu spatulées, les supérieures sessiles, lancéolées. Les fleurs sont disposées en une sorte d'épi presque unilatéral; le calice membraneux, à dix sillons, à cinq dents; la corolle d'un beau rouge;

(1) DODART., Mém. 4, p. 291, Ic.

les pétales profondément bifides; trois styles saillants; la capsule ovale, pédicellée, à trois loges, s'ouvrant en cinq ou six dents blanchâtres, renversées en dehors; rétrécie à sa base en un pédicelle renflé (1).

Le SILÉNÉ A FLEURS PENDANTES (*silene nutans*, Linn.) est très-remarquable par la disposition de ses fleurs. Elles sont blanches et réunies en une panicule lâche très-étalée; les ramifications sont opposées; elles forment d'abord un angle aigu avec la tige, puis s'en écartent horizontalement; les pédoncules sont pendants à l'époque de la fécondation : toutes ces parties reprennent ensuite leur première position à mesure que les fruits mûrissent. Toute la plante est visqueuse; les tiges pubescentes, ainsi que les feuilles; les inférieures en spatule, ramassées en touffes gazonneuses; celles des tiges lancéolées. Les fleurs sont quelquefois rougeâtres en dehors. Cette plante croît aux lieux secs et montueux, dans les prés et les clairières des bois, depuis les contrées du Nord jusque bien avant dans celles du Midi (2).

Le SILÉNÉ A BOUQUETS (*silene armeria*, Linn.), né dans les bois pierreux, au pied des montagnes de la Provence, est devenu une plante d'ornement. Ses fleurs nombreuses, purpurines ou rougeâtres, quelquefois blanches, fasciculées, pres-

(1) DESF., Flor. Atlant., tab. 100; POIR., Hist. des pl., tab.

(2) CLUS., 1, pag. 291, fig. 1; TABERN. Ic., 293, fig. 1; DALÉCH. 683, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 20, fig. 4.

que en ombelle, lui ont mérité cette distinction. Sa tige est glabre, souvent bifurquée au sommet, glutineuse sur ses nœuds supérieurs; les feuilles assez grandes, ovales, obtuses ou lancéolées (1).

On a donné le nom de SILÉNÉ ATTRAPE-MOUCHE (*silene muscipula*, Linn.) à une espèce dont la viscosité, surtout à sa partie supérieure, est telle que les petits insectes qui s'y reposent ne peuvent s'en dégager qu'avec peine. On la trouve aux lieux secs et sablonneux, dans les contrées méridionales de l'Europe, jusque dans la Barbarie. Ses tiges sont lâches, plusieurs fois dichotomes; ses feuilles distantes, étroites, lancéolées; les fleurs rouges, placées dans la bifurcation des rameaux; les pédoncules courts (2).

---

(1) Clus., 1, pag. 288, fig. 1; Lob., Ic. 454, fig. 1; Dod., Pempt. 176, fig. 4; Daléch., 1235, fig. 2.

(2) Clus., 1, pag. 289, fig. 1; Lob., 453, fig. 1; Tabern., 295, fig. 2; Daléch., 818, fig. 2; J. Bauh., 3, pag. 349, fig. 3.



QUATRIÈME GENRE.

CUCUBALE. (CUCUBALUS, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

LYCHNIS. (LYCHNIS, Linn.)

SIXIÈME GENRE.

AGROSTEMME. (AGROSTEMMA, Linn.)

SEPTIÈME GENRE.

CERASTIUM. (CERASTIUM, Linn.)

HUITIÈME GENRE.

GYPSOPHILE. (GYPSOPHILA, Linn.)

CUCUBALE.

Le peu de différence qui existe entre les *cucubalus* et les *silene,* a déterminé plusieurs auteurs à réunir ces deux genres, malgré leur grande étendue. On n'a conservé, dans le premier, que le CUCUBALE BACCIFÈRE (*cucubalus bacciferus,* Linn.), distingué des *silene* par son fruit charnu, à une seule loge : cette plante est assez remarquable par ses tiges hautes de deux ou trois pieds, pubescentes, faibles, presque sarmenteu-

ses; les rameaux étalés et diffus. Les feuilles sont opposées, pétiolées, assez grandes, ovales, un peu velues; les fleurs solitaires, blanchâtres; les pédoncules courts, d'abord courbés, puis redressés après la fécondation. Le calice est court, campanulé, à cinq lobes; cinq pétales distants, étroits, laciniés, munis d'un appendice auriculé à leur orifice. Le fruit est une capsule nue, globuleuse, en forme de baie, noirâtre à sa maturité. Cette plante croît dans les lieux couverts, les vignes, les taillis; elle se dirige plus particulièrement vers les contrées méridionales (1). Les anciens ont donné le nom de *cucubalus* à une plante qui n'est point la nôtre, mais qui, d'après ce nom, devait avoir quelque qualité nuisible, le mot *cucubalus* étant composé du grec *cacos* (mauvais) *bolé* (jet), mauvais jet ou mauvaise plante.

LYCHNIS.

Les LYCHNIS forment encore un genre très-rapproché des *silene* et des *cucubalus,* dont ils ne diffèrent que par cinq styles au lieu de trois. On y a même réuni les *agrostemma :* mais si ces genres s'accordent assez bien dans les caractères de la fructification, il n'en est pas tout-à-fait de même dans leur port. Plusieurs offrent même

---

(1) CLUS., 2, pag. 183, fig. 2; DOD., 403, fig. 1; LOB., Ic. 265, fig. 2; DALÉCH., 1429, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 175, fig. 1.

des fleurs assez belles pour mériter l'honneur d'être admises dans nos jardins, telle, entre autres, le LYCHNIS DE CHALCÉDOINE (*lychnis chalcédonica*, Linn.), dont les fleurs, réunies en un bouquet élégant, répandent un vif éclat par leur couleur d'un rouge de carmin ou de vermillon : les divisions de leurs pétales écartées et profondes offrent la forme des croix des chevaliers de Jérusalem ou de Malte, d'où vient qu'on nomme encore aujourd'hui cette belle plante *croix de Jérusalem* ou de *Malte*. Elle est originaire de l'Asie, et croît également dans la Russie méridionale. Sa tige s'élève à la hauteur de plus de trois pieds, elle se termine par un gros bouquet de fleurs nombreuses, très-serrées, formant une large cime qui a l'apparence d'une ombelle. Les feuilles sont sessiles, opposées, grandes, ovales-lancéolées, parsemées de quelques poils articulés (1). Les anciens avaient nommé *lychnis*, en grec *lucnos* (lampe) une plante très-cotonneuse, qui leur servait à faire des mèches pour les lampes. Peut-être était-ce une espèce d'*agrostemma*.

Quand, vers la fin du printemps, les prés sont dans leur plus grande vigueur, si le LYCHNIS DES PRÉS (*lychnis flos cuculi*, Linn.) y fait briller ses fleurs purpurines, à découpures élégantes, l'éclat

(1) Clus., 1, pag. 292, fig. 1; Lob., Ic. 340, fig. 1; Dod., 178, fig. 1; Tabern., Ic. 292, fig. 1; J. Bauh., 3, pag. 344, fig. 3; Daléch., 820, fig. 1; Moris., § 5, tab. 21, fig. 14.

de nos parterres est bien froid en comparaison de cette vaste scène champêtre : là les véritables richesses nous arrivent couronnées de fleurs. Celles de notre plante dominent souvent toutes les autres, et sa tige cannelée se divise à son sommet en plusieurs rameaux étalés en une panicule lâche que terminent de grandes fleurs portées sur des pédoncules trichotomes. Les feuilles sont lisses, sessiles, opposées, lancéolées, d'un vert gai. Le calice est anguleux, rayé de lignes rougeâtres; chaque pétale divisé en quatre lanières étroites, linéaires; les capsules ovales, à une seule loge polysperme. Cette plante, rare dans le Midi, se dirige fort avant dans le Nord, au milieu des prés humides (1). Elle devient souvent double dans nos jardins.

Le LYCHNIS DIOÏQUE (*lychnis dioica*, Linn.) très-commun dans les champs, les prés, le long des chemins et des haies, s'accommode très-bien de tous les sols et de toutes les températures : on le trouve dans le fond du Nord comme dans le Midi. Il se reconnaît facilement à ses fleurs dioïques, blanches, quelquefois purpurines. Ses tiges sont hautes, velues, un peu rameuses; ses feuilles molles, larges, ovales, un peu velues. Les fleurs sont assez grandes, disposées en une lâche panicule sur des pédoncules courts; le calice velu,

---

(1) CLUS., 1, pag. 292, fig. 2; LOB., Ic. 451, fig. 2; DOD., 177, fig. 1; TABERN., Ic. 291, fig. 1-2; MORIS., § 5, tab. 20, fig. 8.

un peu ventru; les pétales obtus, bifides, ouverts en étoile; les capsules grosses, ovales, uniloculaires, s'ouvrant au sommet en dix valves. On en cultive dans les jardins une variété à fleurs doubles (1).

AGROSTEMME.

Ce genre, très-voisin du précédent, y est aujourd'hui assez généralement réuni : il n'en diffère en effet que par ses calices plus coriaces, et ses pétales bien moins échancrés. Il renferme de belles espèces, la plupart cultivées dans les parterres : aussi ont-elles reçu le nom distingué de *couronne champêtre*, exprimée par le mot grec *agrostemma*, d'*agros* (champ) *stemma* (couronne). Leurs noms spécifiques ne sont pas moins brillants, tels que *Coronaria*, digne d'entrer dans la composition des couronnes; *flos Jovis*, fleur de Jupiter; *cœli rosa*, rose du ciel. Les Alpes nous ont fourni l'AGROSTEMME COQUELOURDE (*agrostemma coronaria*, Linn.), très-belle espèce, couverte sur toutes ses parties d'un duvet blanc, épais, cotonneux, au milieu duquel brillent des fleurs élégantes, rouges dans leur milieu, blanches à leur contour, quelquefois tout-à-fait rouges ou blanches, simples ou doubles, munies d'appendices à leur orifice : elles sont solitaires au sommet de longs

(1) MATTH., 706, fig. 1-2; CLUS., 1, pag. 294, fig. 1; LOB., Ic. 335, fig. 2; DOD., 171, fig. 1-2; TABERN., 299, fig. 1-2; DALÉCH., 682, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 21, fig. 21.

pédoncules, et forment, par leur ensemble, un corymbe lâche, irrégulier. Les feuilles sont ovales, lancéolées, entières. Cette plante, par ses touffes épaisses, produit un très-bel effet dans les parterres (1).

Celle que l'on nomme FLEUR DE JUPITER (*lychnis flos Jovis*, Linn.), voisine de la précédente, en diffère par ses fleurs plus rapprochées, resserrées presque en ombelle. Les pétales ont l'échancrure plus profonde; le duvet des feuilles plus épais et plus blanc. Elle croît dans les prairies élevées, sur les montagnes, dans les contrées méridionales. Au rapport de Villars, les feuilles de cette plante, qu'on nomme *œillet de Dieu*, sont employées par les paysans des Alpes, en place de charpie pour étancher le sang des blessures (2).

Un port élégant et léger, de grandes fleurs d'un pourpre vif, a probablement inspiré aux admirateurs de l'espèce suivante, l'idée de la nommer ROSE DU CIEL (*agrostemma cœli rosa*, Linn.). Elle est glabre sur toutes ses parties. Ses tiges sont presque simples; ses feuilles étroites, lancéolées; ses fleurs solitaires à l'extrémité de longs pédoncules étalés. Les calices sont à dix côtes saillantes, un peu rudes. Elle croît dans les sols sablonneux, sur le

---

(1) MATTH., 599, fig. 1; LOB., Ic. 334, fig. 1-2; DOD., 170, fig. 1; TABERN., Ic. 291, fig. 1-2; DALÉCH., 815, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 341, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 21, fig. 19.

(2) MORIS., § 5, tab. 36, fig. 2; ZANON., tab. 110.

bord des ruisseaux dans les contrées les plus méridionales de l'Europe, jusque dans la Barbarie (1).

L'AGROSTEMME DES BLÉS (*agrostemma githago*, Linn.), vulgairement *nielle des blés*, est une de ces jolies fleurs qui embellissent nos moissons: elle se montre avec éclat à l'extrémité d'une haute tige presque simple, ou ramifiée au sommet. Toute la plante est couverte de poils mous, abondants et blanchâtres. Les feuilles sont linéaires, oblongues, aiguës; les fleurs grandes, terminales; leur calice coriace, épais, à grosses côtes, prolongé en cinq lanières foliacées. La corolle est dépourvue d'appendices à son orifice, d'un rouge pourpre ou violet, ou mélangé de blanc; les pétales un peu échancrés; les capsules ovales, à une seule loge; les semences noires, fortement chagrinées, réunies sur un réceptacle central et rameux. Ces différents caractères ont déterminé M. Desfontaines à en former un genre particulier sous le nom de *githago*. Elle est aussi commune dans le Nord que dans le Midi (2). Ses semences, mêlées au froment, donnent au pain une couleur noire et une saveur amère, qui est due à leur écorce. Leur intérieur est une substance farineuse, saine,

---

(1) HERM., Lugdb. 393, Icon.; MORIS., § 5, tab. 22, fig. 32; BOCC., Sic., tab. 14, fig. 2.

(2) MATTH., 581, fig. 1; FUCHS, 127; LOB., Ic. 38, fig. 1; DOD., 173, fig. 1; DALÉCH., 438, fig. 1; TABERN., Ic. 293, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 241, fig. 2; MORIS., § 5, tab. 21, fig. 31; TRAG., 127.

et nourrissante. Cette plante est broutée par tous les bestiaux.

CERASTIUM.

Deux ou trois espèces exceptées, les *cerastium* sont en général des plantes peu importantes sous les rapports de l'agrément et de l'économie : cependant on verra toujours avec plaisir, dans le courant du printemps, le CERASTIUM DES CHAMPS (*cerastium arvense*, Linn.) étaler sur les pelouses, le long des chemins et sur le bord des champs, ses grandes fleurs blanches, d'une forme agréable, à cinq pétales élargis et bifides; leur calice à cinq divisions très-profondes, persistantes. Chaque fleur renferme dix étamines; un ovaire surmonté de cinq styles; une capsule oblongue, à une seule loge, s'ouvrant au sommet en dix dents; les semences nombreuses, attachées à un placenta libre et central. Les tiges sont rampantes à leur base, puis redressées, pubescentes, rameuses; les feuilles d'un vert-clair, presque glabres, étroites, linéaires-lancéolées, abondantes sur les rameaux non fleuris, rares sur les autres; les pédoncules uniflores, légèrement visqueux et pubescents, ainsi que les calices (1). On lui a donné le nom de *cerastium* à cause, dit-on, de la capsule de quelques espèces, qui imite un peu une corne de bœuf, du grec *ceras*, corne.

---

(1) J. BAUH., 3, pag. 360, fig. 1; PARK., 1339, fig. 7; TABERN., 233, fig. 1; LOB., Ic. 446, fig. 1; VAILL., Par., tab. 30, fig. 4, 5.

On cultive dans les parterres le CERASTIUM TOMENTEUX (*cerastium tomentosum*, Ency. *an* Linn.?), originaire des Alpes et des départements méridionaux de la France. C'est une très-jolie espèce qui forme sur la terre de beaux gazons touffus, très-étalés, d'une grande blancheur, cotonneux, très-doux au toucher; ses tiges sont rameuses, peu élevées, rampantes à leur partie inférieure, chargées de feuilles nombreuses, blanches, étroites-linéaires. Les fleurs sont grandes, blanches, portées sur des pédoncules rameux (1). On lui donne le nom d'*oreille de souris*.

GYPSOPHILE.

Les GYPSOPHILES n'ont pas plus d'importance que les *cerastium*: aucune espèce n'est cultivée comme plante d'ornement : leurs petites fleurs blanches n'ont rien qui puisse les faire rechercher: à la vérité elles sont nombreuses, disposées en panicules touffues, très-ramifiées; mais leur tige, assez généralement élevée, presque nue, leurs rameaux effilés comme autant de baguettes, peu garnis de feuilles, n'offrent rien de gracieux ni d'attrayant. Il n'en est pas de même aux yeux du naturaliste, pour qui aucune des productions de la nature n'est indifférente. Il voit dans les *gypsophila*, un genre que les caractères de sa fruc-

---

(1) J. BAUH., 3, pag. 353, fig. 1, *mala;* COLUMN., Phytob., tab. 31.

tification rapprochent des saponaires, qui n'en diffèrent que par le calice campanulé, à demi divisé en cinq, et par ses pétales à peine onguiculés : mais considéré dans le port des espèces, ce genre forme un groupe assez naturel.

La plus commune des espèces est le GYPSOPHILE DES MURS (*gypsophila muralis*, Linn.), qui croît aux lieux stériles, dans les champs, parmi les pierres, jusque vers les Alpes, mais qui s'avance davantage vers le Nord. Ses tiges sont grêles, rameuses et dichotomes ; ses feuilles linéaires, très-étroites ; les pédoncules axillaires, fort menus, terminés par une seule fleur petite, un peu rougeâtre. Le calice est presque cylindrique, à cinq dents très-courtes ; les pétales deux fois plus longs que le calice, un peu échancrés au sommet ; dix étamines ; les anthères blanches ; deux styles ; une capsule à une loge, à cinq valves ; les semences attachées à un réceptacle libre et central (1). Il paraît que c'est du lieu natal de la plupart des espèces que ce genre a reçu le nom de *gypsophila*, du grec *gypsos* (gypse), *philos* (ami), qui se plaît parmi le gypse ou les pierres.

---

(1) J. Bauh., 3, pag. 338, fig. 1, *mala ;* Daléch., 1191, fig. 2.



NEUVIÈME GENRE.

STELLAIRE. (Stellaria, Linn.)

DIXIÈME GENRE.

SABLINE. (Arenaria, Linn.)

ONZIÈME GENRE.

GOUFFEIA. (Gouffeia, Linn.)

DOUZIÈME GENRE.

SPARGOUTE. (Spergula, Linn.)

TREIZIÈME GENRE.

LIN. (Linum, Linn.)

STELLAIRE.

Les stellaires (*stellaria*) ont plus d'élégance que les *gypsophila;* mais elles ne sont pas plus employées, et aucune espèce n'est admise dans les jardins. Quelques-unes cependant mériteraient de l'être, telle que la stellaire holostée (*stellaria holostea*, Linn.), dont les fleurs sont grandes, blanches, d'une forme agréable, ouvertes en étoile, et sont disposées en une sorte de panicule ample, mais lâche; les pédoncules

longs et filiformes; le calice d'un beau vert, à cinq folioles membraneuses et blanchâtres sur leurs bords; les pétales bifides et obtus; les étamines au nombre de dix; l'ovaire surmonté de trois styles, auquel succède une capsule globuleuse, à une loge, s'ouvrant en six valves profondes; les semences insérées sur un réceptacle central. Ces caractères ne sont pas exactement les mêmes dans toutes les espèces, ce qui rend ce genre peu naturel. Celle dont il est ici question a des tiges faibles, rameuses vers le sommet : les feuilles approchent de celles des graminées; elles sont opposées, sessiles, un peu élargies, très-aiguës, un peu rudes à leurs bords. On trouve cette plante dans les clairières des bois; elle se dirige plus vers le Nord que vers le Midi (1). On conçoit que ses pétales étalés en étoile lui ont fait donner le nom de *stellaria*.

La STELLAIRE A FEUILLES DE GRAMINÉE (*stellaria graminea*, Linn.) ressemble beaucoup à la précédente, mais elle est plus petite dans toutes ses parties; ses tiges sont très-grêles, presque filiformes; ses feuilles fort étroites; la corolle souvent plus courte que le calice; les pétales bifides au-delà de leur moitié; les folioles du calice marquées de trois nervures saillantes. Cette plante

---

(1) CAMER., Epit. 743 Ic., *optima*. Je me borne à citer cette figure comme la meilleure et la moins douteuse. On peut y ajouter celle de LOBEL, Ic. 46, fig. 2, quoique inférieure. Celles des anciens qu'on y rapporte, me paraissent convenir davantage à l'espèce suivante.

croît à-peu-près dans les mêmes lieux que la précédente (1).

SABLINE.

Les SABLINES ou ARÉNAIRES (*arenaria*, Linn.) forment le genre le plus nombreux, mais non le plus brillant des caryophyllées : il nous offre, à la vérité, beaucoup de petites espèces délicates et mignonnes, mais de peu d'apparence, et qui n'attirent l'attention que du naturaliste. Ce genre ne diffère des *stellaria* que par ses pétales entiers, et ses capsules uniloculaires, à cinq valves. Son nom, tant latin que français, *arena* (sable) annonce assez le lieu natal de la plupart des espèces : elles sont, en effet, répandues partout, dans les lieux secs, stériles, sablonneux, sur les montagnes arides, les vieux murs, les fentes des rochers, et cependant chaque espèce a une localité qui lui est propre : il faut aux unes une température froide ou tempérée, aux autres, le soleil des contrées méridionales; un grand nombre croissent dans les Pyrénées et les Alpes, et ne s'étendent guère au-delà de ces montagnes, d'autres se répandent presque partout, tels que l'*arenaria peploides*, — *rubra*, — *serpyllifolia*, etc. observées

(1) Les figures anciennes que je cite ici pour cette espèce sont plus généralement rapportées à la précédente. J'abandonne cette opinion au lecteur. FUCHS, 136; MATTH., 708, fig. 2; LOB., Ic. 46, fig. 1; DOD., 563, fig. 1; DALÉCH., 422, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 361, fig. 2, et forsan 3, *pessima*; TABERN., Ic. 232, fig. 1 et 2?

jusque dans la Laponie par Linnée et que j'ai retrouvés sur les côtes de Barbarie.

Ce dernier, la SABLINE A FEUILLES DE SERPOLET (*arenaria serpyllifolia*, Linn.) est l'espèce la plus commune, on la trouve partout, dans les champs stériles et sablonneux, dans les sols pierreux, sur les vieux murs, dans tous les climats. Ses tiges sont menues, rameuses, dichotomes, un peu velues; ses feuilles petites, sessiles, ovales, aiguës. Ses fleurs naissent dans la bifurcation et au sommet des rameaux; elles sont blanches, petites, pédonculées; la corolle plus courte que le calice : les capsules inclinées à la maturité, s'ouvrant en six valves (1).

On trouve, dans les bois de l'Europe, aux lieux humides et ombragés, LA SABLINE A TROIS NERVURES (*arenaria trinervia*, Linn.), espèce élégante et délicate, dont les tiges sont grêles, nombreuses, un peu velues; les feuilles semblables à celles du mouron, un peu pétiolées, ovales, légèrement ciliées, d'un vert-tendre, marquées de trois nervures. Les fleurs sont blanches, solitaires, pédonculées; la corolle plus courte que le calice (2). Il est quelques autres espèces à fleurs assez grandes et belles, telles que l'*arenaria montana*, — *ruscifolia*, — *rubra*, etc.

Ces deux espèces, et beaucoup d'autres, appar-

---

(1) FUCHS, 23; LOB., Ic. 461, fig. 1; DOD., 30, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 23, fig. 5; PARK., Theatr. 1259; DALÉCH., 1233, fig. 1.

(2) J. BAUH., 3, pag. 364, fig. 1; FLOR. DAN., 429.

tiennent à une subdivision à feuilles planes; elle est suivie d'une autre à feuilles filiformes ou subulées, telle que la SABLINE A FEUILLES MENUES (*arenaria tenuifolia*, Linn.). Cette plante est très-délicate ; ses tiges glabres, rameuses, presque paniculées; les feuilles très-fines, un peu élargies à leur base; les fleurs blanches, fort petites; les folioles du calice lancéolées, très-aiguës, plus longues que la corolle. Elle croît sur les rochers, aux lieux arides, sur les vieux murs. On en trouve des variétés dont quelques-unes sont pubescentes et visqueuses (1).

GOUFFEIA.

Ce genre a été dédié à M. Lacour Gouffé, directeur du jardin de botanique de Marseille, par MM. Robillard et Castagne, qui ont fait sur les rochers des environs de Marseille la découverte d'une plante, très-voisine des ARENARIA, dont elle a le port, mais dont elle diffère par ses capsules qui, à la maturité, se fendent en deux valves dans toute leur longueur et ne renferment qu'une seule semence. Le calice est à cinq folioles très-ouvertes, aiguës, striées, persistantes; la corolle blanche, de la longueur du calice, composée de cinq pétales ovales, persistants; un ovaire surmonté de deux styles au lieu de trois, qui

(1) J. BAUH., 3, pag. 364, fig. 3; SEG., Ver. 1, pag. 6, fig. 2; VAILL. Par., tab. 3, fig. 1.

pourrait bien contenir deux ovules, dont un avorterait d'après la remarque de M. Decandolle.

Ce genre ne renferme qu'une seule espèce, le GOUFFEIA FAUSSE SABLINE (*gouffeia arenarioides*, Dec.), dont la tige longue de trois ou quatre pouces, se divise, dès sa base, en rameaux grêles, diffus, ascendants, glabres ainsi que toute la plante, un peu visqueux vers le sommet. Les feuilles sont petites, distantes, sessiles, opposées, ovales-lancéolées, aiguës; les inférieures plus rapprochées, rétrécies en pétiole à leur base. Les fleurs sont petites, nombreuses, terminales, portées sur des pédoncules grêles, plusieurs fois bi ou trifurquées, formant une panicule étalée. Cette plante sera figurée dans cet ouvrage.

SPARGOUTE.

Les SPARGOUTES (*spergula*, Linn.) forment encore un genre peu éloigné des sablines; il a, comme elles, un calice à cinq divisions profondes, persistantes; cinq pétales entiers; dix, quelquefois cinq étamines; mais l'ovaire est surmonté de cinq styles; la capsule s'ouvre en cinq valves, à une seule loge polysperme; les semences sont insérées sur un réceptacle libre et central. Le port, le lieu natal des espèces est aussi le même. Les feuilles sont souvent verticillées: on les voit telles dans la SPARGOUTE DES CHAMPS (*spergula arvensis*, Linn.). C'est presque la seule espèce qui, parmi les vraies caryophyllées, soit employée à des usages écono-

miques. Toute la plante est couverte d'un duvet très-fin. Ses tiges sont articulées, presque simples: les feuilles linéaires, subulées, un peu charnues, réunies en verticilles. Les fleurs sont blanches, petites, disposées en une sorte de panicule terminale, dichotome; les pédoncules divergents, pendants après la floraison; les étamines de cinq à dix; les semences noirâtres, arrondies, un peu chagrinées, sans bordure membraneuse (1).

Les terrains arides, sablonneux ou pierreux sont le lieu natal de cette plante, qui fournit un bon fourrage pour les chèvres, les moutons et les chevaux. On a profité de ces avantages pour fertiliser toutes les terres de mauvaise qualité, les plaines sablonneuses, les montagnes granitiques en décomposition. Si cette plante n'est point paturée, elle améliore par sa multiplication et sa décomposition annuelle, la nature du sol. En la semant au plus tard au mois d'avril, on peut la couper trois et quatre fois, pour la faire manger en vert aux bestiaux : mais on ne doit la cultiver que dans de mauvais terrains, n'étant point assez profitable pour remplacer les excellents fourrages que produisent les bonnes terres, tels que le trèfle, la luzerne, le sainfoin, etc. etc. On dit que les habitants de la Norwége recueillent ses graines pour en mêler la farine

---

(1) Lob., Ic. 833, fig. 2; Dod., 537, fig. 1; Park., Theatr., 562; Daléch., 1331, fig. 2; J. Bauh., 3, pag. 722, fig. 2.

avec celle des céréales. On les donne aussi à la volaille.

La SPARGOUTE A CINQ ÉTAMINES (*spergula pentandra*, Linn.) ne se distingue de la précédente que par sa stature plus basse, et surtout par ses semences noires, entourées d'un rebord membraneux et blanchâtre. Elle croît aux mêmes lieux que la précédente. J'ai trouvé l'une et l'autre sur les côtes de Barbarie : elles se retrouvent également dans le Nord, même jusque dans la Laponie, surtout la première. Le *spergula nodosa et saginoides* sont deux autres petites espèces tout-à-fait mignonnes, qu'on voit toujours avec ce plaisir attaché à la considération de ces plantes en miniature. *Spergula*, d'après Linnée, vient du mot latin, *spargere*, répandre au loin.

LIN.

Dans ces contrées où le sol permet la culture du LIN, à la vue de ces plaines qu'embellissent au loin ses fleurs azurées, que de réflexions viennent, dans l'esprit de l'observateur, se réunir aux charmes de cette décoration champêtre! Elle se flétrit; elle ne dure qu'un jour; mais que de précieuses richesses sont renfermées dans ces tiges défleuries! quel triomphe pour l'esprit inventif de l'homme social, d'avoir pu convertir une simple plante herbacée, en une corne d'abondance, d'où sortent, avec l'industrie et le travail, les éléments de la prospérité publique! l'extraction de ces fila-

ments, destinés à la fabrication de la toile, fournit, surtout aux villageoises, une occupation lucrative, habituelle, plus conforme que toute autre à la faiblesse de leurs forces: la quenouille et le fuseau assurent leurs moyens d'existence. Des doigts délicats de la fileuse, le lin, réduit en fils, passe entre les mains plus vigoureuses du tisserand. Une active industrie exerce les bras de plusieurs milliers d'ouvriers; le fil est converti en toiles: celles-ci sont reçues dans ces immenses blanchisseries où elles acquièrent cette blancheur éblouissante, le luxe de la propreté. Déposées par ballots chez le marchand, elles en sortent en détail pour recevoir, par une autre classe d'ouvrières, ces formes élégantes, sous lesquelles elles deviennent le vêtement et la parure de presque toutes les nations. Depuis la quenouille jusqu'à l'aiguille, quelle suite nombreuse d'individus nourris, entretenus, heureux par leur travail!

Par une découverte plus étonnante encore, la toile elle-même, dès qu'elle a cessé de nous être utile, devient la matière première d'une nouvelle source d'industrie. Ses lambeaux abandonnés sont recueillis par une classe d'hommes que leur faiblesse, ou leur peu de capacité, a voués, en quelque sorte, à l'indigence: ils l'éloignent par un travail trop méprisé, plus utile à la société que certains arts consacrés par le luxe; citoyens estimables, qui préfèrent à une honteuse mendicité, la tâche, toujours honorable, de ne devoir qu'à

leurs services le pain qu'ils mangent. Ces chiffons, enlevés aux immondices, devenus l'objet d'un commerce important, sont soumis de nouveau à l'industrie humaine. Travaillés et préparés dans les grandes manufactures, ils en sortent sous la forme de feuilles d'une blancheur éclatante, destinées à fixer la pensée fugace, et à la perpétuer jusque dans les siècles les plus reculés. Quel est donc l'homme à jamais célèbre auquel les nations sont redevables d'un si grand bienfait? c'était, sans doute, quelque observateur modeste, qui a su calculer l'emploi que l'on pouvait faire de ces filaments délicats qu'il aura remarqués dans une herbe des champs. Peut-être même, au moment où il séparait minutieusement ces fils de la tige qui les réunit, se sera-t-il attiré les railleries de ses compatriotes. Quoi qu'il en soit, son nom est inconnu, et cette grande découverte se perd, comme tant d'autres, dans l'obscurité des siècles.

Une question plus curieuse qu'utile serait de savoir si le lin avec lequel on fabriquait les habillements des prêtres Égyptiens, et ceux des initiés aux mystères d'Isis, cités sous le nom de lin et sous celui de *byssus*, était notre lin ou le coton. Plusieurs passages de Pline portent à croire que ces vêtements étaient de coton, lorsqu'il explique la nature de ce lin; *vestes inde* (XYLINAS) *sacerdotibus gratissimæ*. On sait que le *xylum* était le coton, ainsi que les bandelettes qui entourent les momies. Rouelle dit, dans les *Mémoires de l'Aca-*

démie, 1750, « toutes les toiles de momies, qui « sont sans matières résineuses, que j'ai eu occa- « sion d'examiner, sont toutes de coton : les mor- « ceaux de linge dont les oiseaux embaumés sont « garnis, afin de leur donner une figure élégante, « sont également de coton. » Forster a observé la même chose sur les momies du Muséum britannique. On possède aujourd'hui en France assez de ces momies égyptiennes pour vérifier ces faits. Osbeck, dans son Voyage des Indes, dit que le véritable lin est presque inconnu en Égypte. Sa culture n'y serait donc pas très-ancienne. D'une autre part, Olivier (Mémoire sur l'Égypte) nous apprend qu'on cultive, dans la Basse-Égypte, une grande quantité de lin, principalement dans le Delta, et c'est encore la principale récolte de la province de Faïoume. La quantité de toiles qui se fabrique en Égypte, est immense; les habitants en font presque leur unique vêtement : elles fournissent tout le linge qui se consomme en Syrie, en Barbarie, en Abyssinie, dans le royaume d'Angora. Outre cela, on exporte une quantité prodigieuse de lin brut, que les marchands de Constantinople livrent aux besoins de l'Italie. On sème le lin, dans le pays, vers le milieu de décembre, et on le récolte en mars. Tous ces faits sont faciles à vérifier : mais il restera toujours la question de savoir quand la culture du lin a été introduite en Égypte.

Le LIN CULTIVÉ (*linum usitatissimum*, Linn.) est

l'espèce dont je viens de détailler les qualités précieuses pour la société. Sa tige est glabre, rameuse vers le sommet; ses feuilles éparses, linéaires-lancéolées, aiguës, d'un vert un peu glauque; ses fleurs bleues, pédonculées, terminales; les pédoncules grêles, uniflores. Leur calice est composé de cinq folioles ovales, très-aiguës, blanchâtres et membraneuses à leurs bords, persistantes; cinq pétales; cinq étamines souvent soudées à leur base; cinq petites écailles alternes avec les étamines; un ovaire surmonté de cinq styles; une capsule globuleuse, à cinq ou dix valves, dont les bords rentrants forment autant de loges monospermes; les semences insérées à l'angle central des loges. Point de périsperme. On doute aujourd'hui du véritable lieu natal de cette espèce, quoiqu'elle soit répandue dans les champs des contrées méridionales: on soupçonne qu'elle s'y est naturalisée (1). Cependant plusieurs autres espèces, assez voisines de celle-ci, sont disséminées dans l'Europe, particulièrement le LIN A FEUILLES MENUES (*linum tenuifolium*, Linn.) qui croît presque par toute la France sur les collines sèches et arides. Ses fleurs sont grandes, purpurines ou couleur de chair; les folioles de son calice bordées de cils glanduleux (2).

---

(1) FUCHS, 471; MATTH., 333, fig. 2; LOB., Ic. 412, fig. 1; DOD., 533, fig. 1; MORIS., § 5, tab. 26, fig. 1; DALÉCH., 494, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 450, fig. 1.

(2) CLUS., 1, pag. 318, fig. 2; LOB., Ic. 413, fig. 1; DALÉCH., 494, fig. 3; J. BAUH., 3, pag. 453, fig. 2; MORIS., § 5, tab. 26, fig. 14.

Outre les grands avantages que le lin procure à la société, ses semences sont encore employées très-utilement dans les arts et la médecine: elles fournissent, par expression, beaucoup d'huile qui sert à brûler et dans la peinture. On la prend aussi intérieurement pour procurer l'expectoration, et apaiser le crachement de sang. Le résidu de ces semences sert pour engraisser les bestiaux. Ces mêmes semences macérées dans l'eau, donnent une grande quantité de mucilage adoucissant et émollient. L'usage interne convient dans les ardeurs d'urine : en lavements, ce mucilage adoucit les tranchées, la dyssenterie, calme l'inflammation des viscères. La farine des semences s'emploie dans les cataplasmes émollients et résolutifs.

Outre les grandes espèces de lin dont les unes sont à fleurs bleues, d'autres jaunes ou couleur de chair, on en distingue de très-fluettes, tel que le LIN RADIOLA (*linum radiola*, Linn.), jolie petite plante, dont les tiges très-basses, se divisent en un grand nombre de bifurcations. Les feuilles sont petites, sessiles, opposées, ovales, aiguës : les fleurs blanches, nombreuses, extrêmement petites, solitaires et pédicellées. Il n'y a que quatre pétales, quatre étamines; les capsules globuleuses, à huit loges monospermes : elles sont si nombreuses qu'on ne voit presque qu'elles seules sur la plante. Elle croît dans les allées des bois, les lieux sablonneux, frais et couverts (1).

(1) VAILL., Par., tab. 4, fig. 6; MORIS., § 5, tab. 29 (pro 31), fig. 3; LOB. Ic. 422, fig. 1; FLOR. DAN., 178.

Le LIN PURGATIF (*linum catharticum*, Linn.) est un peu plus grand, bien moins rameux que le précédent. Ses tiges sont filiformes, di ou trichotomes à leur sommet, longues de deux, quatre pouces et plus; les feuilles opposées, un peu distantes, petites, ovales-lancéolées; les fleurs assez petites, blanches, pédonculées, terminales, inclinées avant leur épanouissement. Cette plante est très-commune dans les prés secs, sur le bord des chemins, dans les pâturages montueux (1). Ce lin a une saveur amère, un peu nauséeuse. Il a été longtemps considéré comme purgatif, légèrement hydragogue. Il est aujourd'hui hors d'usage : on dit cependant qu'employé frais, en infusion, à la dose d'une petite poignée, il purge doucement. Si on augmente la dose, il devient vomitif. *Linum* est la traduction du grec *linon*. On prétend qu'il vient du celtique *llin* (fil).

---

(1) J. BAUH., 3, pag. 455, fig. 2; BARREL., Ic. 1165, fig. 1; BLACK., tab. 368; PARK., Theat., 1336.



SOIXANTE-DIX-NEUVIÈME FAMILLE.

LES CRASSULÉES.

Les crassulées forment encore une famille pauvre sous le rapport de leur utilité, et même comme fleurs d'ornements, quelques-unes exceptées. Elles sont toutes remarquables par leur consistance épaisse et charnue : les espèces sont nombreuses, à feuilles alternes, sessiles, planes, bombées ou cylindriques. Les fleurs sont presque sessiles, disposées en grappes ou en corymbe. Leur calice est divisé en plusieurs parties en nombre défini ; la corolle polypétale, quelquefois monopétale, attachée à la base du calice ; des étamines en nombre égal ou double de celui des pétales ; plusieurs ovaires supérieurs, chacun surmonté d'un style, accompagné d'une écaille ou d'une glande à sa base ; autant de capsules uniloculaires, disposées en étoile, s'ouvrant longitudinalement d'un seul côté, renfermant plusieurs semences attachées le long des bords de la suture ; un embryon droit, placé autour d'un périsperme charnu ; la radicule inférieure.

PREMIER GENRE.

JOUBARBE. (Sempervivum, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

SEDUM. (Sedum, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

COTYLEDON. (Cotyledon, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

CRASSULE. (Crassula, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

TILLÆA. (Tillæa, Linn.)

JOUBARBE.

La joubarbe des toits (*sempervivum tectorum*, Linn.) est une des espèces les plus belles et la moins rare de ce genre. Tandis que l'imagination s'entretient d'idées mélancoliques, excitées par les effets de la vétusté, souvent une belle fleur y ramène la gaieté. C'est ainsi que notre joubarbe adoucit le tableau toujours affligeant de la destruction, en faisant briller, au milieu des ruines et sur les vieux murs, ses jolies fleurs purpurines,

ouvertes en étoile, formant un contraste des plus agréables avec les localités qu'elle décore. Modeste ornement des chaumières, elle est, pour le sage, préférable à la plupart de ces fleurs fastueusement étalées aux yeux du riche blasé de jouissances. Le collet de sa racine produit une jolie rosette de feuilles persistantes, glabres, imbriquées, un peu charnues, ciliées à leur bord, souvent rougeâtres vers le sommet. De leur centre s'élève une tige velue, haute d'environ un pied, garnie de feuilles éparses, nombreuses; elle se divise à son sommet en rameaux courts, nombreux, courbés, sur lesquels sont disposées des fleurs presque sessiles, purpurines, la plupart tournées du même côté. Les pétales sont lancéolés, au nombre de douze ou quinze; il y a autant d'écailles que de pétales. Cette plante est rafraîchissante, anodine, un peu astringente. On ne l'emploie plus guère qu'à l'extérieur pour amollir les cors des pieds ou calmer les hémorrhoïdes. Dans certaines contrées, cette joubarbe est honorée d'une sorte de respect religieux : les simples et crédules habitants des campagnes la regardent comme ayant le pouvoir de prévenir les enchantements, les maléfices des prétendus sorciers (1).

La JOUBARBE DES MONTAGNES (*sempervivum montanum*, Linn.) a tant de rapports avec la précé-

---

(1) MATTH., 785, fig. 1; LOB., Ic. 373, fig. 2; DOD., 127, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 687, fig. 1; MORIS., § 12, tab. 7, fig. 41.

dente, que plusieurs auteurs la regardent comme une variété; elle est moins répandue et ne se trouve guère que sur les rochers des montagnes, dans les Alpes et les Pyrénées. Ses feuilles sont velues; sa tige plus basse, divisée au sommet en quelques rameaux chargés de fleurs purpurines, presque sessiles; les pétales au nombre de dix ou douze, quatre fois plus longs que le calice; les écailles arrondies, concaves, très-petites (1).

La JOUBARBE TOILE D'ARAIGNÉE (*sempervivum arachnoideum*, Linn.) est encore une fort jolie espèce, très-bien distinguée par une rosette de feuilles, chargées, surtout dans leur jeunesse, de longs filets blancs, entrecroisés comme ceux d'une toile d'araignée. Les fleurs sont purpurines, assez grandes; huit à neuf pétales d'un rouge vif; les écailles blanches, dentées au sommet. On la trouve sur les rochers exposés au soleil, dans les Alpes, les Pyrénées (2), etc. On conçoit que le nom de *sempervivum* (toujours vivant) vient de la persistance et de la verdure perpétuelle des feuilles de ces plantes. Le nom français de *joubarbe* est composé des mots *barbe de Jupiter* (Jovis barba), nom populaire, insignifiant.

---

(1) CLUS., 2, pag. 64, fig. 1; J. BAUH., 3, p. 688, fig. 2; ALL., Fl. ped., tab. 65, fig. 1, var.

(2) MORIS., § 12, tab. 8, fig. 44; COLUM., Ecphr., 1, tab. 291; BARREL., 393 et 391, n° 1.

SEDUM.

Les SEDUM sont nombreux, mais sans aucun intérêt dans leur emploi : il en est cependant dont les fleurs sont assez agréables par leur disposition et leur nombre. On les distingue des joubarbes, par leur calice à quatre, sept, plus ordinairement à cinq divisions; les pétales, les écailles, les ovaires, en nombre égal aux divisions du calice; les étamines en nombre double; les écailles ovales, entières. La plus remarquable des espèces est le SEDUM ORPIN (*sedum telephium*, Linn.); elle a un port agréable. Sa tige est tendre, cylindrique, presque simple, haute d'environ un pied et demi, garnie dans toute sa longueur de feuilles sessiles, éparses, planes, épaisses, succulentes, ovales, un peu dentées; les fleurs purpurines ou blanchâtres, formant de gros bouquets en corymbe à l'extrémité des tiges. Cette plante croît aux lieux pierreux, dans les bois taillis, les vignes, etc. Elle s'avance plus vers le Nord que vers le Midi. On la nomme vulgairement *reprise*, *grassette*, *joubarbe des vignes*, *herbe à la coupure*, etc. à cause de ses qualités astringentes, rafraîchissantes, bonne pour les coupures, comme tant d'autres admises par une crédule simplicité (1). *Sedum* vient, dit-on, de *sedere* (s'asseoir), parce que ces plantes parais-

(1) FUCHS, 800, 801; MATTH., 472, fig. 1-2; LOB., 389, fig. 1, et 390, fig. 2; DOD., 130, fig. 2; CLUS., 2, pag. 66, fig. 1-2; J. BAUH., 3, pag. 682, fig. 2.

sent assises immédiatement sur la pierre. Pourquoi pas aussi bien de *sedare*, apaiser?

Le SEDUM ANACAMPSEROS ou *petit orpin*, ressemble beaucoup au précédent par ses fleurs. On le distingue par ses feuilles arrondies, beaucoup plus petites, d'un vert-glauque, tirant sur le bleu. Les fleurs sont petites, rougeâtres, disposées en un corymbe terminal. Cette plante ne croît que dans les contrées méridionales, sur les rochers (1).

Le SEDUM BRULANT (*sedum acre*, Linn.), vulgairement *vermiculaire, pain d'oiseau, orpin brûlant, trique-madame, poivre de muraille*, a été caractérisé par ces différents noms, qui indiquent sa saveur âcre, brûlante et caustique. On a renoncé à son usage, à cause des accidents inflammatoires qui en résultaient quelquefois. Cette plante est très-commune partout sur les vieux murs, les chaumières, les terrains arides et pierreux; plus rare dans le Midi que dans le Nord. Sa tige est grêle, rampante; elle produit des rameaux nombreux, ramassés en gazons, garnis de feuilles courtes, éparses, ovales, un peu aplaties en dessous. Les fleurs sont d'un jaune-vif, sessiles le long des rameaux supérieurs, réunis en une cime souvent divisée en trois branches (2).

---

(1) CLUS., 2, pag. 67, fig. 2; LOB., Ic., p. 390; fig. 2; DOD., p. 130, fig. 3; J. BAUH., 3, pag. 682, fig. 3; DALÉCH., 1316, fig. 2.

(2) MATTH., 783, fig. 3; FUCHS, 36; LOB., Ic. 379, fig. 1; DOD., 129, fig. 3; J. BAUH., 3, pag. 694, fig. 2; MORIS., § 12, tab. 6, fig. 12.

COTYLÉDON.

Au lieu de ce fanatisme, toujours injurieux à la Divinité, d'après lequel les chrétiens du moyen âge appliquaient aux plantes des noms de saints insignifiants, les Grecs, livrés aux impulsions de leur brillante imagination, dès qu'ils voyaient dans les plantes quelque forme agréable, les comparaient à celles de leurs divinités mythologiques. C'est ainsi qu'observant la forme gracieuse des feuilles de quelques espèces de cotylédons, arrondies et creusées en nombril dans leur centre, ils leur ont donné d'abord le nom grec de *cotyledon* (creux ou vase), puis celui de *nombril de Vénus* (*umbilicus Veneris*). C'est particulièrement à l'espèce la plus commune, au COTYLÉDON OMBILIC (*cotyledon umbilicus*, Linn.) que ce nom a été appliqué. C'est une plante élégante, remarquable par son port. Sa racine est tubéreuse; il en sort une tige faible, très-droite, haute de huit ou dix pouces, presque simple, qui se termine par une belle et longue grappe de fleurs d'un jaune un peu verdâtre, pendantes, pédicellées, accompagnées de très-petites bractées. Les feuilles radicales sont pétiolées, nombreuses, épaisses, arrondies, crénelées, concaves dans leur centre, attachées au pétiole par leur milieu; celles des tiges distantes, beaucoup plus petites. Chaque fleur offre un calice à cinq divisions; une corolle tubulée, à cinq lobes courts, très-aigus; dix étami-

nes; cinq écailles ovales : autant d'ovaires, de styles et de capsules univalves, qui s'ouvrent intérieurement dans leur longueur, renfermant des semences petites et nombreuses. Cette plante croît dans les contrées méridionales de l'Europe, dans les lieux pierreux et sur les vieux murs un peu humides. Les bonnes gens l'emploient pour les coupures et la brûlure (1).

CRASSULA.

Nous n'avons guère, parmi les CRASSULA, genre très-nombreux en espèces exotiques, qu'une seule espèce particulière à l'Europe, le CRASSULA ROUGEATRE (*crassula rubens*, Linn. f.), petite plante assez commune, qui croît sur les vieux murs, aux lieux sablonneux et pierreux. Ses tiges sont très-rameuses, hautes de trois ou quatre pouces au plus, garnies de feuilles éparses, oblongues, presque cylindriques, courtes, charnues, souvent rougeâtres. Les fleurs sont sessiles, blanches, traversées par une nervure rougeâtre; leur calice à cinq divisions ovales, aiguës; cinq pétales; autant d'étamines; les anthères noirâtres; cinq ovaires étalés, un peu velus; autant de styles, d'écailles et de capsules univalves, s'ouvrant longitudinalement à leur côté intérieur, renfermant des se-

(1) Clus., 2, pag. 63, fig. 1; Matth., 787, fig. 1; Lob., Ic. 386, fig. 2; Dod., 131, fig. 1; Daléch., 1608, fig. 2; Tabern., 847, fig. 1; J. Bauh., 3, pag. 684, fig. 1; Moris., § 12, tab. 10, fig. 4.

mences petites et nombreuses. On dit que cette plante a quelquefois dix étamines (1). Ses feuilles grasses annoncent évidemment l'étymologie de son nom.

TILLÆA.

Les TILLÆA sont de jolies petites plantes en miniature, dont la recherche, un peu difficile, rend la découverte d'autant plus agréable. Ce genre a toutes les parties de ses fleurs divisées en trois; trois folioles pour le calice; trois pétales, trois étamines; autant d'écailles, d'ovaires, de styles et de capsules. Il est encore bien distingué par le port de ses espèces. La principale est le TILLÆA MOUSSE (*tillœa muscosa*, Linn.) qui en effet ressemble par son port à une petite mousse, et croît bien souvent au milieu de touffes de mousses, dans les tourbières, sur le bord des mares, dans les allées des bois humides. On la trouve jusque dans le Nord. Ses tiges sont très-menues, en partie couchées, à peine longues d'un pouce, entrecoupées de nœuds très-rapprochés; les rameaux souvent opposés; les feuilles extrêmement petites, sessiles, opposées, conniventes à leur base, ovales, un peu obtuses, contenant dans leur aisselle de petits paquets de jeunes feuilles. Les fleurs sont solitaires, quelquefois agglomérées, presque sessiles, fort petites; la corolle

(1) FLOR. DAN., tab. 82; DECAND., Pl. gr., tab. 55 : MAGN., Monsp., pag. 237, var.

blanche. Quelquefois toutes ses parties prennent une teinte rougeâtre. La plupart des autres espèces ont leurs fleurs à quatre divisions au lieu de trois, ce qui a donné naissance au genre *bulliarda*, Dec. (1). Le *tillæa* a été consacré à la mémoire de Michel-Ange Tilli, Italien, né en 1653, qui a publié le *Catalogue des Plantes du Jardin médicinal de Pise*, en 1723.

(1) Michel., Gen. 22, tab. 20; Boccon., Mus. 2, tab. 22; Lamk., Ill., tab. 90, fig. 2; Decand., Pl. gras., tab. 73.



QUATRE-VINGTIÈME FAMILLE.

LES SAXIFRAGÉES.

PREMIER GENRE.

SAXIFRAGE. (SAXIFRAGA, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

MOSCATELLINE. (ADOXA, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

DORINE. (CHRYSOSPLENIUM, Linn.)

Si les SAXIFRAGÉES n'offrent rien d'utile à l'homme dans les usages domestiques, elles ne forment pas moins une famille très-distinguée, surtout par le genre dont elles portent le nom, et qui seul en compose la plus grande partie. La nature leur a donné principalement les Alpes pour habitation; elles contribuent à l'embellissement de ces pelouses verdoyantes que la neige recouvre une partie de l'année. Comme elles sont mélangées avec ces jolies petites gentianes avec lesquelles elles ont beaucoup

de rapports par leur petitesse, par les nuances de leurs couleurs, nous renvoyons le lecteur à ce que nous en avons dit en parlant des gentianes. Avant d'entrer dans de plus grands détails, arrêtons-nous un instant sur le caractère de cette famille. Le calice est divisé en quatre ou cinq parties; les pétales en nombre égal, adhérents à l'orifice du calice, alternent avec ses divisions; les étamines sont en nombre égal à celui des pétales, ou double; l'ovaire simple, supérieur, ou faisant corps avec le calice, surmonté de deux styles, terminés chacun par un stigmate. Le fruit est ordinairement une capsule à deux pointes, s'ouvrant au sommet en deux valves, ou quelquefois par un pore placé entre les deux pointes. Cette capsule est à une loge, ou bien à deux loges séparées par une cloison formée par les bords rentrants des valves. Les semences sont attachées au fond de la capsule ou à la cloison: elles ont un périsperme charnu, un embryon droit, la radicule inférieure.

Le nom de *saxifraga* (brise-pierre) vient, comme on voit, des localités qu'occupent la plupart des saxifrages : on en a conclu qu'elles devaient être bonnes pour la pierre de la vessie.

SAXIFRAGE.

Les Alpes ont fourni, de leurs montagnes pour nos jardins, plusieurs de leurs plus belles espèces de saxifrages, très-éloignées des autres par leur

grandeur et le nombre de leurs fleurs. Telle est la *saxifrage cotylédon* (*saxifraga cotyledon*, Linn.), dont les fleurs d'un beau blanc, offrent une longue et ample panicule presque en pyramide, qui s'élève droite du centre d'une jolie rosette de feuilles très-touffues, en forme de langue, glabres, charnues, cartilagineuses et dentées à leurs bords; celles des tiges sont beaucoup plus petites; les calices glanduleux et pileux ainsi que les pédoncules; les pétales oblongs, obtus, souvent ponctués. Elle a acquis dans nos jardins de bien plus grandes dimensions, et beaucoup de jolies variétés.

Deux autres espèces très-voisines n'ont guère moins de beauté. La première est le *saxifraga aizoon*, Jacq., qui est le *saxifraga cotyledon*, var.? Linn., distinguée par ses feuilles oblongues ou un peu arrondies, chargées sur leurs bords de tubercules lépreux; les fleurs disposées en une panicule courte, presque en corymbe. Le calice est glabre; les pétales blancs. Cette plante, par ses rejets, s'étend et couvre les rochers découverts dans les Alpes du Jura, du Mont-d'Or, des Vosges, des Pyrénées, etc.

La seconde est le *saxifraga longifolia*, Linn., autre belle espèce remarquable par ses feuilles radicales, oblongues, linéaires, coriaces, formant une ample rosette, d'un vert-glauque. Les fleurs sont disposées en une longue panicule un peu resserrée, très-garnie de fleurs blanches; les pé-

doncules, les calices, sont hérissés de poils glanduleux. Elle croît dans les rochers escarpés des Pyrénées.

La SAXIFRAGE VELUE (*saxifraga hirsuta*, Linn.) est une espèce inférieure en grandeur aux précédentes, mais à laquelle son élégance et sa docilité pour la culture a fait trouver place dans nos jardins. Ses feuilles sont toutes radicales, portées sur de longs pétioles hérissés; ovales, arrondies, à crénelures égales, bordées de rouge ou de blanc, très-glabres. Sa tige est nue, rameuse, un peu velue, principalement les pédoncules; les fleurs réunies en une panicule lâche; les pétales blancs, agréablement ponctués. Cette plante croît dans les montagnes alpines, sur les rochers ombragés, élevés et humides (1).

La SAXIFRAGE A TROIS POINTES (*saxifraga tridactylites*, Linn.) est une autre petite espèce commune partout sur les toits, les vieux murs, les pelouses sèches, qui intéresse par sa précocité. Dès la fin de l'hiver elle paraît comme une plante naine, souvent uniflore; elle se développe ensuite, se ramifie, s'élève quelquefois à deux ou trois pouces, chargée de plusieurs petites fleurs blanches, pédonculées. Les pédoncules, ainsi que les autres parties de la plante, sont chargés de poils courts et visqueux; les feuilles inférieures dis-

---

(1) Les figures des anciens auteurs sur ces saxifrages sont trop mauvaises, nulles ou trop incertaines, pour pouvoir les présenter ici : les meilleures à consulter sont celles de Lapeyrouse.

posées en rosette, toutes rétrécies à leur base, et partagées en deux ou trois lobes aigus au sommet (1).

La nature, si généreuse en saxifrages pour les Pyrénées et les Alpes, en a été bien avare pour les habitants des plaines. Outre la précédente, nous ne possédons guère que la SAXIFRAGE GRANULÉE (*saxifraga granulata*, Linn.), grande et belle espèce qui habite les taillis des bois, que l'on trouve depuis le Nord jusque dans le Midi. De petits et nombreux tubercules garnissent ses racines. Ses feuilles sont réniformes, un peu velues, pétiolées, crénelées ou un peu lobées à leur contour. Ses tiges sont hautes d'un pied et plus, divisées vers leur sommet en quelques rameaux étalés, munies de feuilles rares, petites, sessiles, plus ou moins profondément incisées. Les fleurs forment une belle panicule terminale, un peu lâche; elles sont grandes, très-blanches, d'un aspect agréable; les pédoncules chargés de poils courts et glanduleux (2).

MOSCATELLINE.

La MOSCATELLINE (*adoxa moschatellina*, Linn.) est une jolie petite plante, qui reste cachée

---

(1) LOB., Ic. 469, fig. 2; DOD., 112, fig. 3; DALÉCH., 1214, fig. 2; TABERN., Ic. 805, fig. 1. Toutes ces figures sont médiocres; copiées l'une sur l'autre, la dernière exceptée. MORIS., § 12, tab. 9, fig. 31, *bona*.

(2) FUCHS, 747; MATTH., 694, fig. 3; DOD., 316, fig. 1; LOB., Ic. 612, fig. 1; DALÉCH., 1113, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 706, fig. 3; MORIS., § 12, tab. 9, fig. 23.

dans l'herbe, soit sur le bord des ruisseaux, ou le long des haies, aux lieux humides et couverts, qui ne décèle sa présence que par la douce odeur de musc qu'exhalent ses fleurs, d'où lui est venu le nom d'*adoxa*, du grec *a-doxa* (sans éclat), ses fleurs petites, d'un jaune-verdâtre, n'étant remarquées que difficilement. D'ailleurs toute la plante a peu d'apparence. Sa tige est simple, fort grêle, peu élevée. Un long pétiole, ou deux, partis de la racine, se divisent au sommet en deux ou trois autres chargés de folioles tendres, d'un vert-glauque, très-glabres, à trois lobes quelquefois incisés au sommet; deux autres feuilles, mais plus petites, occupent le haut de la tige : de leur centre s'élève un pédoncule grêle, terminé par une petite tête de quatre à cinq fleurs très-serrées, sessiles. La fleur du sommet a ordinairement dix étamines; il n'y a point de corolle; le calice est à cinq divisions; il adhère avec l'ovaire surmonté de cinq styles; les autres fleurs n'ont que huit étamines, quatre divisions au calice, quatre styles. Chaque fleur est accompagnée en dessous de deux ou quatre petites écailles persistantes que Linnée regarde comme un calice. Le fruit est une baie globuleuse, à quatre ou cinq loges. Cette plante fleurit au printemps : elle s'étend beaucoup plus vers le Nord que vers le Midi; c'est la seule espèce de ce genre (1).

---

(1) Lob., Ic. 674, fig. 2; Daléch., 1296, fig. 1; Tabern., Ic. 39, fig. 2; Parkins, 326, fig. 2; J. Bauh., 3, pag. 206, fig. 1; Moris., § 4, tab. 28, fig. 14.

DORINE.

Comment a-t-on pu appliquer le nom du plus brillant des métaux à des plantes sans éclat, dont les petites fleurs se font à peine remarquer? A la vérité, quand leurs feuilles sont réunies en touffes épaisses, d'un beau vert, mélangées de quelques teintes jaunes, elles forment des gazons assez agréables : mais on donne une autre origine au nom *chrysosplenium*, composé de deux mots grecs, *crusos* (or), *splen* (rate), qui vaut de l'or dans les maladies de la rate ; extravagance qui, comme tant d'autres, s'est usée avec le temps. On dit cependant que leur usage existe encore dans les Vosges, et qu'on les distribue sous le nom de *cresson de roche*. On n'en connaît que deux espèces qui ne sont guère distinguées que par des feuilles opposées dans l'une, alternes dans l'autre.

La DORINE A FEUILLES OPPOSÉES (*chrysosplenium oppositifolium*, Linn.) est une petite plante herbacée à tige menue, longue de quelques pouces, un peu ramifiée ; les feuilles pétiolées, opposées, arrondies, crénelées. Les fleurs sont jaunâtres, accompagnées de bractées, portées sur des pédoncules courts au sommet de la plante. Elles n'ont point de corolle ; le calice est adhérent à l'ovaire, un peu coloré en jaune, à quatre divisions, renfermant huit étamines ; un ovaire surmonté de deux styles, qui se convertit

en une capsule uniloculaire, à deux valves terminées par deux pointes (1).

Dans la DORINE A FEUILLES ALTERNES (*chrysosplenium alternifolium*, Linn.), les feuilles sont alternes, arrondies, un peu échancrées en rein, et parsemées de quelques poils courts. Les fleurs sont réunies en petits paquets au sommet de la plante, et comme posées sur les feuilles. La fleur terminale est, dit-on, à cinq lobes, à dix étamines; les autres sont à quatre lobes, à huit étamines. Ces deux plantes croissent dans les lieux couverts et humides des montagnes (2).

---

(1) LOB., Ic. 612, fig. 2; DOD., 316, fig. 2; DALÉCH., 1114, fig. 2; MORIS., § 12, tab. 8, fig. 7.

(2) J. BAUH., 3, pag. 707; fig. 1; DALÉCH., 1114, fig. 1; MORIS., § 12, tab. 8, fig. 8.



QUATRE-VINGT-UNIÈME FAMILLE.

LES OPUNTIACEES.

PREMIER GENRE.

GROSEILLER. (Ribes, Linn.)

Cette famille n'est composée que de deux genres: l'un, le *cactus*, étranger à l'Europe; l'autre, le groseiller (*ribes*), très-éloigné du premier par son port, mais qui s'en rapproche par plusieurs caractères de sa fructification. On en a depuis formé deux familles distinctes, imposant à la seconde le nom de *grossulariées*. Nous n'avons à nous occuper que de celle-ci, dont le caractère se trouve renfermé dans le seul genre qui la constitue.

GROSEILLER.

Ce n'est souvent qu'après un grand nombre de siècles, ou par des hasards heureux, que l'homme apprend à profiter des bienfaits de la nature. Le groseiller rouge (*ribes rubrum*, Linn.), aujourd'hui si généralement cultivé, et recherché pour ses fruits d'une acidité si agréable, en est un exemple. Il est resté long-temps méconnu sur les rochers, perdu en quelque sorte au milieu de cette foule de plantes qui couvrent les montagnes des

Alpes. Les anciens n'en font nulle mention : quoique le nom de *ribes* soit cité par quelques-uns, il est évident qu'alors il ne pouvait être appliqué à notre groseiller, qu'il se rapporte à une plante dont il nous est très-difficile de reconnaître l'espèce, qu'on soupçonne cependant être le *rheum ribes*. Sans doute ces grappes, d'un rouge éclatant, suspendues aux branches du groseiller, n'ont pu échapper à l'œil des habitants de ces contrées sauvages, et l'acidité rafraîchissante de leurs fruits aura long-temps désaltéré ces hommes rustiques au milieu de leurs travaux champêtres. Enfin cet arbrisseau fut transporté dans nos jardins; et lorsque la culture eut adouci l'acidité de ses fruits, on commença à reconnaître qu'ils n'étaient pas à dédaigner, et la groseille trouva une place distinguée parmi nos fruits d'été. Ses qualités bienfaisantes, son acidité émoussée par le sucre, la rendirent d'un usage général. Très-bonne à manger crue, on en fait encore une eau rafraîchissante, fort saine dans les chaleurs de l'été, des gelées, des confitures, des sirops (1).

---

(1) La plupart des ménagères qui font de la gelée de groseilles, emploient un procédé qui nuit à sa perfection : elles font bouillir les groseilles plus ou moins long-temps, puis les pressent dans un linge ou autrement pour en obtenir tout le jus, qu'elles font rebouillir de nouveau, en y ajoutant le sucre nécessaire, jusqu'à ce qu'il prenne une certaine consistance : il résulte de là que la partie muqueuse des groseilles, mêlée au jus, rend la gelée brune, épaisse, bien moins délicate. Pour l'obtenir pure, claire, transparente, d'une saveur plus agréable, voici le procédé qu'il faut suivre; il est simple, facile, tout aussi économique : il a été

Le GROSEILLER ROUGE (*ribes rubrum*, Linn.) est, comme on sait, un arbrisseau très-rameux, haut de trois ou quatre pieds, garni de feuilles pétiolées, échancrées en cœur, à trois lobes dentés ou crénelés, presque glabres, excepté dans l'état sauvage. Les fleurs sont d'un jaune-verdâtre, disposées en grappes simples, pendantes. Leur calice est adhérent, ventru, à cinq divisions; des bractées plus courtes que les pédicelles; cinq pétales étalés, attachés au calice; cinq étamines; un ovaire inférieur; un style; deux stigmates; une baie globuleuse, polysperme, ombiliquée et couronnée au sommet par le limbe du calice;

---

publié par un savant (Cadet de Vaux), auquel la société est redevable de beaucoup d'autres procédés utiles et économiques.

Prenez *groseilles rouges* avant leur point de maturité parfaite, dix livres, sucre, dix livres : épluchez la groseille et concassez le sucre; mettez l'un et l'autre dans une bassine sur un feu clair et vif. Faites prendre un bouillon couvert, c'est-à-dire attendez que le bouillon qui commence à se former sur les bords, s'étende et couvre toute la surface de la bassine: retirez-la aussitôt du feu, et coulez sur un tamis de crin; laissez égoutter sans comprimer, et versez dans les pots: vous aurez par ce moyen la gelée la plus transparente: placez vos pots dans un lieu sec et à l'abri de la poussière, jusqu'à ce que la gelée ait pris de la consistance, ce qui est quelquefois un peu long, à raison de sa grande limpidité; couvrez alors les pots d'un double et fort papier; mais point de ces papiers trempés dans l'eau-de-vie : celle-ci s'évapore; il reste une humidité qui favorise les moisissures. Si on veut parfumer la gelée avec l'odeur de la framboise, on étend sur le tamis une livre de ces dernières, et on verse dessus le suc tout bouillant. On peut exprimer le marc dans un autre vase: cette portion de gelée, presque aussi bonne au goût, a de l'opacité, et altérerait, si on ne la mettait pas à part, la transparence de la totalité; ou bien on lave le marc dans l'eau, pour en faire de l'eau de groseilles.

les semences accompagnées d'un périsperme charnu, un peu corné; à sa base un embryon droit, fort petit. Cet arbrisseau croît dans les vallées des basses Alpes et du Jura : on le trouve jusque dans la Laponie (1).

Il ne faut pas le confondre avec le *ribes alpinum*, Linn., souvent dioïque par avortement. Les feuilles sont plus petites, à lobes plus profonds; les grappes de fleurs dressées, petites, munies de bractées plus longues que les pédicelles. Il croît aux mêmes lieux, dans les haies des pays montagneux (2)

Le GROSEILLER NOIR, vulgairement le *cassis* (*ribes nigrum*, Linn.), se distingue non seulement par ses fruits noirs, mais aussi par une sorte d'odeur aromatique qui n'est point désagréable, et qui n'appartient qu'à lui. Il forme un arbrisseau de quatre ou cinq pieds. Ses feuilles sont larges, anguleuses, à quatre ou cinq lobes, couvertes à leur face inférieure de points anguleux très-nombreux. Les grappes sont lâches, latérales, garnies de fort petites bractées. Cet arbrisseau croît dans les bois des montagnes, dans l'Auvergne, la Suisse, jusque dans le fond du Nord. Ses fruits passent pour toniques, stomachiques :

---

(1) FUCHS, 663; MATTH. 151, fig. 1; CLUS., 120, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 202, fig. 1; DOD., 749, fig. 1; DALÉCH., 132, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 97, fig. 1.

(2) J. BAUH., 2, pag. 98, fig. 1, CAMER., Hort. 141; JACQ., Austr. 1, tab. 47.

on en fait une assez bonne liqueur qui favorise la digestion. Le docteur Von-Mittag Midi, médecin à Roye, un de mes plus anciens amis, m'a assuré que rien n'était plus favorable, dans les maux de gorge, que la gelée de cassis; qu'il avait guéri avec elle un très-grand nombre de malades (1).

En s'emparant du GROSEILLER ÉPINEUX, que Linnée a nommé *ribes grossularia*, la culture en a obtenu des variétés à feuilles plus larges, presque glabres, à fruits plus gros, d'un blanc jaunâtre, quelquefois de couleur purpurine, etc., que Linnée signale comme une espèce particulière sous le nom de *ribes uva crispa*, vulgairement *groseilles à maquereaux*. Tout annonce qu'elle n'est qu'une variété de l'espèce sauvage. Celle-ci est un petit arbrisseau fort rameux, hérissé de piquants, s'élevant en buisson à la hauteur de deux ou trois pieds, garni de petites feuilles nombreuses, comme fasciculées, molles, pubescentes, à trois ou cinq lobes crénelés; les pétioles velus; les piquants raides, très-aigus, un peu jaunâtres. Les fleurs sont latérales, solitaires ou géminées sur des pédoncules courts, velus et pendants. Leur calice pubescent, un peu rougeâtre en dedans: les pétales blancs; l'ovaire velu; il lui succède une baie verdâtre, glabre à

---

(1) LOB., Ic. 2, tab. 262, fig. 2; DOD., 449, fig. 2; DALÉCH., 113, fig. 1; TABERN., 1083, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 99, fig. 1.

la maturité. Ces fruits sont plutôt fades qu'acides, rafraîchissants et laxatifs. Avant leur maturité on les emploie comme le verjus, ou bien on les confit, et on s'en sert pour certaines pâtisseries. Cet arbrisseau croît dans les haies, parmi les broussailles, dans les bois, etc. (1).

(1) MATTH., 150, fig. 2; FUCHS, 187; DOD., 748, fig. 1; LOB., Ic., 2, tab. 206, fig. 1; TABERN., 1082, fig. 1; CAMER., 87, J. BAUH., 1, pag. 47, fig. 1; DALÉCH., 131, fig. 1.



QUATRE-VINGT-DEUXIÈME FAMILLE.

LES PORTULACÉES.

PREMIER GENRE.

POURPIER. (Portulaca, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

MONTIE. (Montia, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

TÉLÈPHE. (Telephium, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

CORRIGIOLA. (Corrigiola, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

TAMARIX. (Tamarix, Linn.)

La famille des Portulacées, telle qu'elle a été d'abord établie, renferme plusieurs genres qui ne s'y trouvent que par la difficulté de les placer ailleurs, et d'après quelques caractères qui leur

sont communs avec les autres genres de cette famille. On y a déja introduit plusieurs réformes; d'autres se préparent. Ce travail ne devant pas entrer dans le plan de cet ouvrage, je passe à l'exposition de quelques genres d'Europe. La plupart n'ont rien de brillant : on en retire peu d'utilité.

POURPIER.

En nous fournissant le POURPIER CULTIVÉ (*portulaca oleracea*, Linn.), les Indes-Orientales nous ont procuré une plante potagère plutôt qu'une plante médicinale ou d'agrément: cependant la médecine a commencé par s'en emparer. En sa qualité d'étranger, le pourpier devait avoir de grandes propriétés. On a d'abord cité avec éloge ses bons effets dans les inflammations des viscères abdominaux, dans les affections bilieuses aiguës, etc. Ses semences, de nature oléagineuse, ont été regardées par Hippocrate comme emménagogues. On soupçonnait son eau bonne contre les vers, et son sirop propre à expulser les graviers des reins et de la vessie. En supposant l'efficacité de ce remède comme rafraîchissant, que de plantes de même nature nous possédons en Europe, dans lesquelles ces propriétés sont même plus développées, et exemptes du principe âcre qui leur est associé dans le pourpier. Aujourd'hui la médecine l'a tout-à-fait abandonné; cependant on fait encore entrer son suc dans ces bouillons et ces préparations qu'on appelle *jus d'herbes*,

que beaucoup de médecins prescrivent, et que beaucoup de malades crédules, dit la Flore médicale, avalent au printemps, sous le vain et ridicule prétexte de purifier le sang, de désobstruer les viscères, etc., expressions vides de sens, et déplorables restes d'une doctrine entièrement erronée. Bornons-nous à employer le pourpier comme plante potagère, soit crue et mêlée à nos salades, soit cuite ou confite dans le vinaigre.

Le pourpier s'est depuis long-temps acclimaté en Europe : il se plaît dans les terrains gras et aux lieux cultivés. Ses tiges sont tendres, succulentes; ses rameaux nombreux; ses feuilles épaisses, charnues, cunéiformes : les supérieures verticillées en forme d'involucre, au centre desquelles sont réunies plusieurs fleurs sessiles, composées d'un calice à deux folioles; cinq pétales jaunâtres; six ou douze étamines; l'ovaire presque libre, surmonté d'un style à quatre ou cinq stigmates. Le fruit est une capsule à une seule loge, s'ouvrant transversalement, comme une boîte à savonnette, renfermant beaucoup de petites semences adhérentes à des placentas centraux (1). L'étymologie du nom *portulaca* est inconnue.

---

(1) Fuchs, 112, 313; Matth., 372, fig. 1-2; Lob., Ic. 388, fig. 1-2; Dod., 661; fig. 1-2; Daléch., 551, fig. 1-2; J. Bauh., 3, pag. 678, fig. 1; Tabern., Ic. 442, fig. 1-2.

MONTIE.

La MONTIE DES FONTAINES (*montia fontana*, Linn.) est plus remarquable par sa petitesse que par ses autres attributs : elle croît autour des fontaines et sur les rochers humides, où elle forme des touffes d'un vert-pâle ou un peu jaunâtre. Ses tiges sont fort menues, nombreuses, radicantes, très-rameuses, longues à peine d'un pouce : elles acquièrent quelquefois un plus grand développement. Les feuilles sont opposées, oblongues, entières ; les fleurs fort petites, rarement ouvertes, blanches, axillaires, pédonculées, inclinées après la fleuraison. Leur calice est à deux ou trois folioles persistantes ; la corolle monopétale, à cinq lobes, dont trois alternes plus petits ; trois ou cinq étamines ; un ovaire libre, chargé de trois styles. Le fruit est une capsule recouverte par le calice, à trois valves ; autant de semences attachées au fond de la capsule par des cordons ombilicaux. Ce genre a été consacré à la mémoire de Joseph de Monti, professeur de botanique et d'histoire naturelle à Bologne, sa patrie (1).

TÉLÈPHE.

Ce n'est qu'avec doute qu'on rapporte à cette famille le TÉLÈPHE D'IMPÉRATI (*telephium Imperati*,

(1) PLUKEN., Phyt., tab. 7, fig. 5 ; DILL., nov. gen. 114, tab. 124, *sub cameraria ;* MICH., Gen.. tab. 13, fig. 1-2 ; VAILL., Par., tab. 3, fig. 4 ; LAMK., Ill., tab. 50.

Linn.) : il n'en a ni le port, ni la plupart des caractères. C'est une plante alpine qui habite les lieux secs et montueux. Ses tiges sont grêles, couchées, à peine rameuses, faibles, longues d'environ un pied ; ses feuilles d'un vert-glauque, alternes, presque sessiles, assez petites, glabres, ovales, entières, munies de stipules membraneuses; les fleurs blanches, petites, agglomérées au sommet des tiges. Leur calice est persistant, à cinq divisions profondes; cinq pétales de la longueur du calice; autant d'étamines; l'ovaire libre, surmonté de trois styles simples ; une capsule triangulaire, à trois valves, renfermant plusieurs semences insérées sur un placenta central (1). On soupçonne, d'après Pline, que cette plante porte le nom de Télèphe, roi de Mysie, dont Achille guérit les blessures par l'emploi de cette plante, si c'est la même, et si ce n'est point un de ces faits héroïques si communs chez les poètes.

CORRIGIOLA.

Le CORRIGIOLA DES RIVAGES (*corrigiola littoralis*, Linn.), quoique un peu différent par son port du genre précédent, n'en diffère que par son fruit qui consiste en une très-petite noix recouverte par le calice, et qui ne renferme qu'une seule semence. Ses tiges, semblables à celles de la re-

---

(1) CLUS., 2, pag. 67, fig. 3; GER., Hist. 520; IMPER., 665; LAMK., Ill., tab. 213.

nouée, sont grêles, rameuses, étalées sur la terre, garnies de petites feuilles oblongues, alternes, d'un vert-glauque, accompagnées de stipules fort petites, argentées. Les fleurs sont blanches, petites, réunies par paquets au sommet des tiges et des rameaux; les divisions du calice membraneuses et blanchâtres à leurs bords; les anthères brunes. Cette plante croît aux lieux sablonneux, sur le bord des ruisseaux, non loin des rivages maritimes, dans les contrées méridionales: elle s'avance jusque dans les environs de Paris. Le nom de *corrigiola* vient du latin *corrigia* (courroie), appliqué à cette plante à cause de ses tiges longues et souples : il avait d'abord été donné au *polygonum aviculare*, la renouée, avec un peu plus de raison (1).

TAMARIX.

On prétend qu'autrefois, sur le revers des Pyrénées, vivait un peuple qu'on appelait *Tamarisci*: dans ce lieu coule la rivière *Tambra*, autrefois *Tamaris*: ses bords étaient couverts de ce joli arbrisseau auquel on a donné le nom de *tamarix*, à cause de son lieu natal. On sait aujourd'hui qu'il croît le long de plusieurs rivières, dans un sol humide et sablonneux; qu'il gagne plus particulièrement les contrées méridionales, et pénètre

---

(1) J. Bauh., 3, pag. 379, fig. 2; Moris., § 5, pars ult., tab. 29, fig. 1; Dillen., Giss., 95, tab. 3; Lindern., Als. 115, tab. 2, *c*; Barrel., Ic. 532.

jusque dans la Barbarie. Il s'agit ici du TAMARIX DE FRANCE (*tamarix gallica*, Linn.), arbrisseau fort élégant qui s'élève à quinze ou vingt pieds, revêtu d'un feuillage épais, assez semblable à celui des cyprès ou des bruyères, composé de très-petites feuilles courtes, aiguës, embriquées, très-serrées. De nombreux rameaux se terminent par de belles grappes de fleurs blanches, quelquefois un peu purpurines, horizontales ou pendantes, composés d'épis nombreux, alternes, très-rapprochés : ils produisent un effet des plus agréables. Le calice est à cinq divisions profondes, linéaires, persistantes ; cinq pétales ; cinq étamines ; un ovaire libre ; trois styles ; une capsule oblongue, triangulaire, à trois valves, à une seule loge ; plusieurs semences couvertes d'un duvet soyeux ; point de périsperme ; l'embryon droit ; la radicule inférieure. On voit, d'après ces détails, que ce genre convient peu aux portulacées : on a essayé d'en faire une nouvelle famille sous le nom de *tamariscinées*, et, pour éviter qu'elle ne paraisse composée d'un seul genre, on en a établi un second avec l'espèce suivante, fondé sur le nombre des étamines. Je ne crois pas que ce soit un grand avantage pour la science (1).

La plus grande utilité qu'on puisse retirer du tamarix, est d'en former de belles plantations

---

(1) Clus., 1, pag. 40, fig. 1; Matth., 140, fig. 2; Lob., Ic. 2, tab. 218, fig. 2; J. Bauh., 1, pag. 151, fig. 1, *quoad Ic. non descript.;* Lamk., Ill., tab. 213, fig. 1.

dans les terrains sablonneux abandonnés par la mer, et de fixer, par ce moyen, le sable des dunes. J'en ai vu de très bonnes haies vives dans les grèves du mont Saint-Michel, du côté de Pontorson : M. Desfontaines a fait la même observation auprès d'Avranches : cet arbrisseau produit un très-bel effet dans nos bosquets. Les habitants du Danemarck substituent ses feuilles au houblon dans la fabrication de la bière ; comme il croît très-rapidement, on peut couper son bois tous les deux ou trois ans, pour le chauffage. Ses fruits fournissent une teinture noire qui peut remplacer celle de la noix de galle.

Le TAMARIX D'ALLEMAGNE (*tamarix germanica*, Linn.) est très-rapproché du précédent : il s'élève moins; ses feuilles sont glauques, presque une fois plus grandes, moins serrées : les fleurs renferment dix étamines : les grappes sont droites, plus lâches. Il croît sur le bord des ruisseaux et des torrents, aux lieux sablonneux : on lui attribue les mêmes propriétés qu'à l'espèce précédente : tous deux passent pour toniques, diurétiques; mais on n'en fait plus usage. Ils fournissent, par la combustion, une grande quantité de sulfate de soude. En Alsace on perce les rameaux au moyen d'un fer chaud, et on en forme des tuyaux de pipe (1).

(1) FUCHS, 513 ; CLUS., 1, p. 40, fig. 2 ; DOD., 766, fig. 1 ; LOB., Ic. 2, tab. 218, fig. 3 ; J. BAUH., 1, pag. 350, fig. 1, *quoad Ic. non descript.* ; TABERN., 945, fig. 1.

QUATRE-VINGT-TROISIÈME FAMILLE.

LES ONAGRAIRES.

PREMIER GENRE.

CIRCÉE. (Circæa, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

ÉPILOBE. (Epilobium, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

ONAGRE. (Œnothera, Linn.)

Cette famille ne fournit aucune plante d'un usage important, pas plus que les précédentes; mais le petit nombre de genres européens qu'elle renferme nous offrent du moins d'assez jolies espèces, agréables dans nos jardins, plus agréables encore dans leur lieu natal.

CIRCÉE.

D'où vient le nom de circée appliqué à ce genre? Une plante qui s'annonce sous une telle dénomi-

nation devrait avoir de ces émanations ou de ces propriétés puissantes qui les faisaient employer dans les évocations magiques : elle rappellerait alors la haute science de cette célèbre magicienne dont elle porte le nom : mais notre circée, qu'on nomme encore *herbe aux magiciennes*, est une plante bénigne qui n'a aucun de ces principes propres à exalter le cerveau : on n'est pas moins curieux de la connaître, comme si elle possédait réellement des qualités merveilleuses, et son nom frappe plus l'imagination que celui d'*herbe de Saint-Étienne*, qui n'est qu'une impertinence commise par Tabernæmontanus envers un personnage religieux. Pline cite une plante sous le nom de *circæa;* ce n'est pas la nôtre : il n'en cite aucune vertu magique, et ne fait que répéter ce que Dioscoride en avait dit avant lui.

Quoi qu'il en soit, notre CIRCÉE PARISIENNE (*circæa lutetiana*, Linn.) est une plante d'un port agréable, surtout lorsque ses tiges et ses rameaux sont terminés par de longues grappes de petites fleurs d'un blanc-rougeâtre, portées sur des pédoncules velus, inclinés après la floraison. Le calice est composé de deux petites folioles caduques; les pétales et les étamines sont au nombre de deux : l'ovaire est inférieur, surmonté d'un seul style : il lui succède une petite capsule presque sphérique, hérissée, à deux loges indéhiscentes; une semence dans chaque loge. La tige est haute d'un ou deux pieds; les feuilles assez grandes,

opposées, pétiolées, ovales, aiguës, à peine denticulées, d'un vert-sombre. Cette plante croît aux lieux ombragés, dans les bois : elle s'avance jusque dans le Nord (1).

La circée des Alpes (*circæa alpina*, Linn.) ne diffère de la précédente que par ses tiges ascendantes, moins élevées ; par ses feuilles échancrées en cœur ; par ses grappes simples et ses fleurs moins nombreuses. Elle croît dans les montagnes alpines, aux lieux humides et ombragés (2).

ÉPILOBE.

La plupart des épilobes sont de fort belles plantes : la plus distinguée est l'épilobe en épi (*epilobium spicatum*, Encycl., — *angustifolium*, var. α., Linn.), vulgairement *herbe* ou *laurier Saint-Antoine*, assez commun dans les bois des montagnes, jusque dans le Nord, que sa beauté, quoique plante indigène, a fait admettre dans nos grands parterres, et dans nos jardins paysagers. Son principal mérite consiste dans ses grandes et belles fleurs de couleur rouge, un peu violette, formant au sommet de chaque tige un long épi pyramidal d'un aspect des plus agréables. Chaque pédoncule sort d'une petite bractée linéaire subulée. Le calice est allongé, cylindrique, fait corps

(1) Lob., Ic. 266, fig. 2 ; Daléch., 1338, fig. 1 ; J. Bauh., 2, p. 977, fig. 1 ; Moris., § 5, tab. 34, fig. 1 ; Tabern., Ic. 730, fig. 2 ; Lamk., Ill. tab. 16, fig. 1.

(2) Columm.. Ecphr. 2, pag. 80 ; Lamk., Ill., tab. 16, fig. 2.

avec l'ovaire, et se termine par un limbe à quatre folioles caduques; il est coloré et cotonneux. Il y a quatre pétales arrondis, un peu échancrés; huit étamines inclinées, ainsi que le pistil; un stigmate à quatre lobes. Le fruit est une capsule allongée, cylindrique, à quatre loges, s'ouvrant par le sommet en quatre valves fortement courbées en dehors; les semences nombreuses, couronnées d'une aigrette, attachées à un réceptacle central. Les tiges sont simples, hautes de trois ou quatre pieds, souvent rougeâtres, pleines de moelle; les feuilles longues, lancéolées, presque sessiles, glabres, à peine denticulées, d'un vert-blanchâtre en dessous. Sa racine, ses jeunes pousses, la moelle de ses tiges sont employées comme alimentaires par quelques habitants du Nord; ailleurs les feuilles entrent dans la composition de la bière : on a essayé, mais sans beaucoup de succès, de tirer partie des aigrettes de ses semences, en les filant avec du coton. Les feuilles fraîches sont broutées avec avidité par les vaches et les chèvres (1).

Quoique inférieure à l'espèce précédente, l'ÉPILOBE A FEUILLES ÉTROITES (*epilobium angustifolium*, Encycl., — *rosmarinifolium*, Jacq.) n'est pas sans beauté. Ses fleurs sont plus petites, mais assez grandes, entières, purpurines, portant sur

---

(1) DALÉCH., 865, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 907, fig. 1; MORIS., § 3, tab. 11, fig. 3.

leur pédoncule une bractée presque semblable aux feuilles : celles-ci sont glabres, alternes, linéaires, à peine denticulées. Cette plante croît dans les plaines, aux lieux humides dans presque toute la France (1).

L'ÉPILOBE HÉRISSÉ (*epilobium hirsutum*, Linn.) est également orné de grandes fleurs purpurines; les pétales échancrés en cœur; les pédoncules courts, axillaires. Ses tiges sont droites, velues, hautes de quatre ou cinq pieds, garnies de feuilles ovales-lancéolées, un peu velues en dessous, sessiles, presque embrassantes, opposées ou alternes. Dans une variété (*epilobium molle*, Encycl.) les feuilles sont un peu pétiolées, molles et pubescentes; les fleurs plus petites. Cette plante est du nombre de celles qui embellissent le bord des ruisseaux et des étangs (2).

Les bois, les lieux montagneux et couverts nous offrent l'ÉPILOBE DE MONTAGNES (*epilobium montanum*, Linn.). Cette espèce est, comme les autres, sujette à un grand nombre de variétés. Ses feuilles sont presque sessiles, ovales-lancéolées, glabres, dentées; les tiges rameuses, hautes d'un ou deux pieds, presque glabres et opposées, quelquefois ternées; les supérieures alternes; les fleurs axillaires, petites, purpurines;

(1) CLUS., 2, pag. 51, fig. 3; LOB., Ic. 343, fig. 2; DOD., 85, fig. 2; J. BAUH., 2, p. 907, fig. 3; MORIS., § 3, tab. 11, fig. 2.

(2) FUCHS, 491; DALECH., 1059, fig. 3; J. BAUH., 2, pag. 905, fig. 3; MORIS., § 3, tab. 11, fig. 3.

les pétales fortement échancrés (1). D'après Linnée, le nom de ce genre est composé de trois mots grecs, *epi* (sur), *lobos* (silique), *ion* (violette), c'est-à-dire plante de couleur violette sur ses siliques.

ONAGRE.

Les ONAGRES (*œnothera*, Linn.) sont toutes des plantes exotiques, la plupart originaires de l'Amérique septentrionale : plusieurs ont été accueillies dans nos jardins pour la beauté de leurs fleurs. La principale différence qui existe entre ce genre et les épilobes consiste dans les semences nues et non aigrettées. L'espèce la plus anciennement connue est l'ONAGRE BISANNUELLE (*œnothera biennis*, Linn.). Elle a été introduite en Europe vers l'an 1614 : sa culture a si bien réussi, que cette plante s'est répandue dans les campagnes, et s'y est naturalisée à un tel point qu'elle fait aujourd'hui partie de nos plantes indigènes. Sa racine est forte et charnue; sa tige haute d'environ quatre pieds; ses feuilles alternes, ovales-lancéolées, un peu dentées, traversées par une nervure blanche. Ses fleurs sont grandes, d'un beau jaune, axillaires, pédonculées, formant, par leur réunion, un épi terminal. Ses racines ne sont point désagréables au goût : d'après le rapport de Scopoli, on les mange en salade dans quelques con-

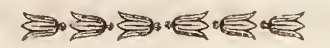
(1) CLUS., 2, pag. 51, fig. 2; DOD., 85, fig. 1; TABERN., Ic. 854, fig. 2.

trées de l'Allemagne, ou cuites comme celles des salsifis. Les cochons les aiment beaucoup; elles les engraissent. Les feuilles ont une saveur assez douce qui ne doit pas déplaire aux bestiaux. Toute la plante fournit de la potasse : M. Braconnot a reconnu qu'elle contenait beaucoup de tannin, et qu'on pouvait, par conséquent, l'employer pour le tannage des cuirs, et la substituer à la noix de galle dans la teinture et la fabrication de l'encre (1).

Parmi les autres espèces que l'on cultive dans les jardins, il n'en est pas de plus belle que l'onagre odorante (*œnothera grandiflora*, Willd.). Ses fleurs sont très-grandes, d'un beau jaune, solitaires dans les aisselles des feuilles supérieures: elles ne s'ouvrent que le soir et se ferment tous les matins. J'ai rapporté ailleurs les circonstances curieuses qui accompagnent ce joli phénomène (vol. II, p. 10). Lorsqu'elles sont entièrement ouvertes, elles exhalent alors une odeur douce, très-agréable.

---

(1) Flor. dan., 446; Mill., Ic. 89, fig. 2; Lamk., Ill. 279, fig. 1; Moris., § 3, tab. 11, fig. 7, var.; Alp., Exot. 324 et 328, var.



QUATRE-VINGT-QUATRIÈME FAMILLE.

LES MYRTÉES.

PREMIER GENRE.

MYRTE. (MYRTUS, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

GRENADE. (PUNICA, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

SERYNGAT. (PHILADELPHUS, Linn.)

QUELQUES genres exceptés, cette belle et nombreuse famille ne renferme que des arbres et des arbrisseaux étrangers à l'Europe, mais en partie susceptibles d'y être cultivés, la plupart d'une grande beauté, quelques-uns d'une très-haute taille, comme les *eucalyptus*, presque tous employés à des usages économiques, ou procurant à nos bosquets de très-belles plantes d'ornement, telles que des *melaleuca*, des *methrosideros*, des *leptospermum*, etc. Les feuilles sont toujours en-

tières, opposées ou alternes, souvent criblées de petits points glanduleux. Le calice est adhérent avec l'ovaire, en tube ou en godet: les pétales insérés à son orifice, ainsi que les étamines en nombre indéfini, distinctes ou réunies par faisceaux; un ovaire adhérent au calice en totalité ou en partie; un style; un stigmate simple ou divisé. Le fruit est une capsule, une baie ou un drupe à une ou plusieurs loges monospermes ou polyspermes, point de périsperme; l'embryon droit ou courbé.

MYRTE.

Le MYRTE COMMUN (*myrtus communis*, Linn.) occupe l'imagination d'idées très-riantes. Il se présente d'abord comme un arbrisseau élégant, exhalant de ses feuilles froissées une odeur suave, orné de jolies fleurs blanches en contraste avec un feuillage toujours vert, auxquelles succèdent, vers la fin de l'été, des baies d'un bleu-foncé, quelquefois blanches, qui persistent tout l'hiver avec les feuilles. Les idées se reportent ensuite sur tout ce que les Grecs ont imaginé de plus merveilleux pour un arbrisseau dont ils ne cessaient d'admirer les brillantes qualités. Commun dans les îles habitées par la déesse de la beauté, à Chypre, à Paphos, à Cythère, etc., il était naturel de le lui consacrer, comme l'arbrisseau le plus propre à exciter aux plaisirs de l'amour par ses douces émanations. De là ces fables ingénieuses de la mythologie. Les uns disent que

Vénus, aperçue par des satyres, au moment de sa naissance, comme elle se séchait au bord de la mer, alla se cacher sous des myrtes; d'autres ont écrit qu'elle fut couronnée de myrte, après le jugement de Pâris, qui lui adjugea la pomme d'or de préférence à Junon et à Pallas : il s'ensuivit de là que le myrte figurait toujours dans les fêtes de Vénus, qu'il était devenu l'emblème des amants heureux, et que, dans les festins, on faisait passer une branche de myrte de main en main avec la lyre, ce qui était, pour chaque convive, l'ordre de chanter à son tour des vers érotiques; d'où vient encore que la muse Érato, qui présidait aux chants amoureux, était couronnée de myrte : une des trois Graces en portait un bouquet à la main.

Il en est qui attribuent au myrte une autre origine: ils prétendent que la jeune Myrsine, qui joignait à la beauté une force extraordinaire, avait vaincu plusieurs fois à la lutte et à la course de jeunes Athéniens. Ceux-ci, jaloux d'une telle rivale, lui donnèrent la mort. Minerve, qui l'aimait, la métamorphosa en un arbrisseau que les Grecs nommèrent *myrsine* et *myrtos*, par allusion au nom de la jeune Athénienne; d'autres le font dériver du grec *myron* (parfum), ce qui est beaucoup plus probable.

Les idées des Grecs sur le myrte passèrent chez d'autres nations. Dans la fête des Tabernacles, les Hébreux en mêlaient les rameaux avec

des branches de dattier et d'olivier qu'ils portaient à la main. Chez les Romains on avait dressé un autel à Vénus Myrtée : le myrte lui était consacré. Dans l'ovation, le triomphateur était couronné de myrte : enfin son éloge est répété par les poètes de tous les siècles : aujourd'hui même cet arbrisseau, quoique dépouillé de ces brillantes chimères, n'en est pas moins recherché ; les qualités qui l'ont mis en réputation chez les anciens étant toujours les mêmes. Heureusement les charmes de cet arbrisseau ont fait disparaître ces recettes médicamenteuses qui en flétrissaient l'éclat.

Il est cependant à remarquer que le myrte a des formes bien plus agréables lorsqu'il est dirigé par la main de l'homme. Dans son état sauvage, tel que je l'ai vu en Barbarie, il forme ordinairement un buisson en désordre, et, pour peu qu'il s'élève, ses rameaux inférieurs perdent leurs feuilles et dégradent ce joli arbrisseau. Ses feuilles sont opposées, presque sessiles ; ses fleurs axillaires, solitaires, accompagnées sous leur calice de deux petites bractées courtes et filiformes. Son fruit est une baie inférieure, ombiliquée au sommet, à deux ou trois loges. Il en existe plusieurs variétés, distinguées particulièrement par la forme de leurs feuilles plus ou moins grandes, par leur port, et quelques autres différences qui ne détruisent pas son caractère naturel (1).

---

(1) Matth., 196, fig. 1-2-3 ; Clus., 1, pag. 65, fig. 1, var. ; Lob.,

On regarde toutes les parties de cet arbrisseau, écorce, feuilles, fleurs, comme au moins équivalentes à l'écorce du chêne pour tanner les cuirs. Son bois est dur, propre à divers usages de tour. Les merles sont très-friands de ses baies; elles leur fournissent une nourriture si profitable, qu'à l'époque de la maturité de ces fruits, ces oiseaux sont très-gras, d'un goût délicat, et préférés par les gourmets à tout autre gibier. L'eau distillée de ses fleurs est odorante et employée comme parfum. Pline dit que, de son temps, on retirait des baies fraîches du myrte une huile aromatique, et qu'après les avoir mises sécher à l'ombre, on en faisait une liqueur spiritueuse agréable à boire.

GRENADIER.

Les fleurs du GRENADIER (*punica granatum*, Linn.) ont trop d'éclat, ses fruits trop de fraîcheur, pour être resté long-temps ignoré, méconnu. Il était employé chez les Hébreux, dès la plus haute antiquité. Les habits sacerdotaux de leur grand-prêtre étaient ornés de grenades à leur bord. La fleur est représentée sur plusieurs médailles phéniciennes et carthaginoises : on y voit Proserpine avec une grenade, et l'on dit à ce sujet que cette princesse avait mangé trois grains de grenade, lorsque Cérès sa mère obtint de Jupiter qu'elle lui

---

Ic. 2, pag. 125, fig. 2; Dod., 772, fig. 1-2; Daléch., 237, fig. 1-2; Tabern., 1054, fig. 1; J. Bauh., 1, pag. 512, fig. 1.

serait rendue par Pluton son ravisseur, pourvu qu'elle n'eût encore rien mangé dans les enfers; fait rapporté dans les *Fastes d'Ovide.* (*Fastes* 4, *v.* 607).

Rapta tribus, dixit, solvit jejunia granis
Punica quæ lento cortice poma tegunt.

On voyait autrefois, dans l'île d'Eubée, une statue de Junon, tenant d'une main un sceptre et de l'autre une grenade. La mythologie lui attribuait une origine merveilleuse. Agdeste, sorte de monstre, né de Jupiter et du rocher Agdus, s'étant coupé les attributs de son sexe, le grenadier naquit du sang qui en coula. On l'a nommé *punica*, ou à cause de la couleur écarlate de ses fleurs, ou du territoire de l'ancienne Carthage, d'où l'on soupçonne qu'il a été transporté en Europe. Il est mentionné dans Théophraste sous le nom de *roa;* les Phéniciens le nommaient *sida;* Pline l'appelle *malus punica*, et les anciens agronomes *granata.*

Le grenadier est un arbrisseau toujours vert, d'un aspect fort agréable, surtout lorsqu'il est orné de ses grandes fleurs d'un rouge éclatant, auxquelles son feuillage d'un vert un peu foncé donne encore plus de vivacité. Ses rameaux sont nombreux, armés d'épines, surtout dans l'état sauvage; les feuilles opposées, lancéolées; les fleurs presque sessiles, axillaires. Leur calice est épais, charnu, coloré, à cinq ou six divisions; autant de

pétales; des étamines nombreuses; un stigmate en tête. Le fruit est une grosse baie ronde, couronnée par le limbe du calice, revêtue d'une écorce coriace, partagée en huit ou dix loges par des cloisons membraneuses, renfermant un grand nombre de pepins anguleux, entourés d'une pulpe rouge, aqueuse, charnue et rafraîchissante; les cotylédons roulés en spirale.

Cet arbrisseau croît aujourd'hui naturellement dans les provinces méridionales de la France, en Espagne, en Italie, etc. Pline dit qu'il est originaire des environs de Carthage, d'où il s'est répandu dans les contrées du Levant. On présume encore qu'il a été apporté d'Afrique en Italie par les Romains, à l'époque d'une de leurs guerres puniques. Le grenadier se ramifiant extrêmement, ne souffre point le ciseau. Il peut être tenu en haie, ou former de très-beaux espaliers. On le multiplie facilement de marcottes, ou par les drageons enracinés qui se trouvent auprès des gros pieds.

Les fleurs sont connues dans les pharmacies sous le nom de *balaustes* : elles sont inodores, d'une saveur légèrement stiptique : elles communiquent à l'eau une couleur rouge par l'ébullition, que le sulfate de fer noircit. M. Desfontaines dit avoir vu faire de l'encre d'un très-beau rouge avec ces fleurs macérées dans l'eau, en y ajoutant un peu d'alun. On nomme *malicorium* l'écorce de la grenade; c'est un puissant astringent, employé en

décoction dans les hémorragies, le gonflement de la luette, contre le relâchement des organes génitaux et la chute du rectum : mais sa qualité stiptique est fort au-dessous de celle de la noix de galle. La pulpe des semences est rafraîchissante, un peu acide, diurétique. Dissoute dans l'eau avec une certaine quantité de sucre, elle forme une boisson d'un goût agréable, très-propre à calmer la soif : on l'emploie dans la plupart des maladies bilieuses et putrides, dans l'inflammation des voies urinaires. En associant le fruit de la grenade au sucre, les cuisiniers, les confiseurs et les limonadiers en préparent des mets, des confitures, des sorbets, des glaces et des boissons d'un excellent goût.

Dans les contrées septentrionales où le grenadier fleurit, mais sans donner de bons fruits, on le cultive pour l'agrément et pour la beauté de ses fleurs, qui se doublent facilement et produisent de très-belles variétés. Comme il craint le froid, on le tient en caisse, et l'hiver on le place dans l'orangerie.

SERYNGAT.

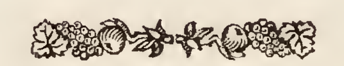
De tous les arbrisseaux qui font au printemps la décoration de nos bosquets, il en est peu de plus recherchés que le SERYNGAT (*philadelphus coronarius*, Linn.). Il les égaie par ses belles fleurs blanches en bouquets : il les parfume par l'odeur de fleur d'oranger que répandent ses corolles. Cet ar-

brisseau est très-rameux : il s'élève à cinq ou six pieds de haut. Les feuilles sont opposées, ovales, acuminées, un peu dentées. Le calice est à cinq ou six divisions, plus souvent quatre, persistant, faisant corps avec l'ovaire ; autant de pétales ; les étamines nombreuses ; un style ; quatre stigmates. Le fruit est une capsule à demi adhérente au calice, à quatre loges, à quatre valves, renfermant plusieurs semences munies d'un aville frangé au sommet. Les cloisons sont opposées aux valves, et portent les semences sur leur bord intérieur. Cet arbrisseau croît naturellement dans les Alpes, le Piémont, le Dauphiné, etc., parmi les haies (1).

Le SERYNGAT est cultivé depuis long-temps dans nos bosquets : il y forme des buissons épais, fort agréables ; on peut aussi en former des haies. Il s'accommode de toutes sortes de terrains, de toute exposition, même de l'ombre. On le multiplie de drageons, de boutures et de graines, qui sont mûres dans le courant de l'été. Les fleuristes en distinguent quelques variétés : mais celle à fleurs inodores (*philadelphus inodorus*, Linn.) est une espèce à fleurs beaucoup plus grandes, presque solitaires, à feuilles non dentées. Elle est originaire de la Caroline. Il est très-difficile de déterminer dans quel sens on a fait à ce genre l'application de *diadelphus* et de *séringat*. Le premier

(1) CLUS., 1, pag. 55, fig. 1 ; LOB., Ic. 2, tab. 102, fig. 1 ; DOD., 778, fig. 1 ; DALÉCH., 355, fig. 1 ; DUHAM., Arbr. 2, tab. 83 ; LAMK., Ill., tab. 420.

signifie *frères amis*. Athénée l'a employé pour un arbrisseau qui nous est inconnu. On dit qu'il fut consacré à la mémoire d'un Ptolomée, roi d'Égypte, recommandable par l'amitié qu'il avait pour son frère : d'autres, par l'habitude de vouloir tout expliquer, prétendent que ce nom fait allusion à l'entrelacement des branches de cet arbrisseau : quant au mot *seringa* ou *syringa*, on sait qu'il dérive du grec *syrinx* (flûte), parce que les rameaux sont pleins de moelle, faciles à creuser, propres à faire des instruments à vent, des tuyaux de pipe, etc.



QUATRE-VINGT-CINQUIÈME FAMILLE.

LES LYTHRAIRES.

PREMIER GENRE.

SALICAIRE. (LYTHRUM, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

GLAUX. (GLAUX, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

PÉPLIDE. (PEPLIS, Linn.)

NOUS extrairons de cette famille deux ou trois genres qui seuls appartiennent à l'Europe, et qui n'ont guère d'autre mérite, les salicaires exceptées, que de couvrir de quelque verdure les lieux où ils croissent.

SALICAIRE.

La SALICAIRE COMMUNE (*lythrum salicaria*, Linn.), dont le caractère générique est aussi en grande partie celui de la famille, produit un effet des

plus pittoresques parmi les plantes qui décorent le contour des étangs et le bord des rivières. Ses longs épis de fleurs d'un rouge sanguin s'élancent du milieu d'une sombre verdure, et se groupent avec les autres fleurs de ces localités. Ses tiges sont hautes de trois ou quatre pieds, fermes, quadrangulaires, rameuses vers leur sommet : les feuilles sessiles, opposées, quelquefois ternées, glabres, lancéolées, entières, un peu échancrées à leur base. Les fleurs sont disposées par verticilles le long d'un bel épi : leur calice est cylindrique, persistant, à douze dents, enveloppant l'ovaire sans y adhérer; six pétales oblongs, insérés au sommet du calice; environ une douzaine d'étamines; un style; une capsule supérieure, oblongue, recouverte par le calice, à deux loges, à deux valves; un placenta adhérent à chaque côté d'une cloison opposée aux valves, et sur lequel sont attachées des semences nombreuses. Cette plante croît partout depuis le Midi jusque dans le fond du Nord, sur le bord des ruisseaux, des étangs et des fossés aquatiques. Elle présente quelques variétés (1). Autrefois employée comme vulnéraire, astringente, elle est aujourd'hui tout-à-fait abandonnée. « Les habitants du Kamtschatka mangent ses feuilles cuites, comme on fait ailleurs

(1) Clus., 2, pag. 51, fig. 1; Matth., 675, fig. 2; Lob., Ic., 342, fig. 2; Dod., 86, fig. 1; Camer., Epit. 687; Daléch., 1059, fig. 2; Tabern., Ic. 854. fig. 1; J. Bauh., 2, pag. 902, fig. 3; Moris., § 5, tab. 10, fig. 11.

des épinards, et ils boivent la décoction de la plante en guise de thé : ils mangent aussi la moelle des tiges, crue ou cuite, comme un mets recherché, et, mettant fermenter cette moelle dans de l'eau, ils en font une sorte de vin qu'on peut convertir en vinaigre, et qui donne de l'eau-de-vie à la distillation. » (Desl., *Dict. des Sc. nat.*) *Lythrum* est tiré d'un mot grec qui signifie sang noir. Il a rapport à la couleur d'un rouge sombre de la salicaire commune.

La SALICAIRE A FEUILLES D'HYSOPE (*lythrum hyssopifolia*, Linn.) est loin de produire l'effet agréable de la précédente. Ses tiges sont grêles, très-rameuses; les feuilles alternes, linéaires, entières, obtuses. Les fleurs sont axillaires, solitaires, un peu pédonculées; la corolle purpurine; six pétales ovales, obtus; autant d'étamines plus courtes que la corolle; une petite capsule cylindrique, obtuse, à deux loges. On la trouve dans des lieux humides, inondés : elle s'avance beaucoup plus vers le Midi que vers le Nord (1).

GLAUX.

Le GLAUX MARITIME (*glaux maritima*, Linn.) est une fort petite plante qui croît non loin des lieux maritimes, plus particulièrement dans le Nord que dans le Midi. Ses tiges menues, ra-

---

(1) J. BAUH., 3, pag. 792, fig. 2; C. BAUH., Prodr. 108, Icon.; BARREL., Ic. 773, fig. 1; HALL., Jen., tab. 6, fig. 3.

meuses, étalées sur la terre, sont garnies de petites feuilles très-rapprochées, sessiles, glauques, ovales, un peu charnues. Les fleurs sont petites, axillaires, d'un blanc teint de pourpre; elles n'ont point de corolle; leur calice est campanulé, coloré, à cinq découpures réfléchies en dehors; cinq étamines; un ovaire supérieur, un style. Le fruit est une petite capsule globuleuse, uniloculaire, à cinq valves; autant de semences attachées à un placenta concave (1). Le nom de *glaux* exprime assez bien la couleur glauque des feuilles de cette plante : il se rapporte également à *Glaucus*, divinité maritime.

PÉPLIDE.

La PÉPLIDE POURPIÈRE (*peplis portula*, Linn.) n'a guère plus d'apparence que l'espèce précédente. Elle croît dans les lieux aquatiques, les marais, les lieux inondés à demi desséchés; elle s'avance jusque dans le Nord. Ses tiges sont longues de quelques pouces, couchées sur la terre, garnies de petites feuilles lisses, un peu charnues, entières, arrondies, presque spatulées : elles portent, dans leur aisselle, de petites fleurs sessiles, solitaires, couleur de chair. Leur calice est campanulé, à douze dents, dont six alternes plus courtes; six pétales qui manquent souvent; autant d'étamines; un ovaire supérieur, surmonté

(1) LOB., Ic. 415, fig. 2; DALÉCH., 487, fig. 2; TABERN., Ic. 838, fig. 1; LAMK., Ill., tab. 141.

d'un style court et d'un stigmate orbiculaire ; une capsule à deux loges indéhiscentes ; des semences nombreuses placées sur un placenta qui adhère aux deux côtés de la cloison. Cette plante n'est d'aucun usage; les bestiaux n'y touchent pas. On lui a donné un des noms grecs du pourpier, qu'on prendrait presque pour lui en miniature (1).

---

(1) J. Bauh., 3, pag. 372, Ic. 3; Tabern., Ic. 713, fig. 2; Vaill., Par., tab. 15, fig. 5; Lamk., Ill., tab. 262.



QUATRE-VINGT-SIXIÈME FAMILLE.

LES ROSACÉES.

PREMIER GENRE.

ROSIER. (Rosa, Linn.)

Cette grande et belle famille nous introduit dans les vastes jardins de Flore, dans les riches vergers de Pomone : elle ne nous annonce que d'agréables jouissances : tout s'y réunit pour les plaisirs de nos sens. D'une part, des fleurs d'une grande élégance étalent à nos regards la beauté de leurs formes, l'éclat de leurs couleurs, les doux parfums de leur corolle; d'une autre part, des fruits acerbes enlevés aux forêts, ont pris, par les soins de l'homme, une chair douce, parfumée : il en est résulté des variétés dont le nombre est incalculable, la saveur exquise : c'est la plus riche portion de cette famille.

Sa grande étendue a donné lieu à plusieurs subdivisions importantes, établies par le célèbre auteur des familles naturelles. Nous ne devons entrer dans aucune discussion à ce sujet. Nous

renvoyons le lecteur à ce qui se trouve exposé tant dans le *Genera plantarum*, Juss., que dans le *Dictionnaire des Sciences naturelles*, à l'article *Rosacées*. Notre but étant un peu différent, je présenterai d'abord les genres qui sont, en général, plus remarquables par la beauté de leurs fleurs que par leurs fruits : ce sont, la plupart, des arbrisseaux ou des herbes; ils composent les jardins de Flore : de là nous passerons dans les vergers de Pomone, si riches en fruits de toute espèce. Cette dernière division ne contient que des arbres.

ROSIER.

Dans la sévérité de ses principes, la botanique exclut de ses descriptions tout ornement étranger; mais comment se taire lorsque la Rose se présente avec ses couleurs, sa belle forme et ses parfums? Pour parler de cette fleur, il faudrait une magie de style qui pût la peindre à l'imagination aussi brillante qu'elle s'offre à nos regards; il faudrait donner aux expressions ce vif coloris qui brille sur les pétales de la rose; il faudrait pouvoir rendre avec intérêt tous les sentiments qu'elle inspire, toutes les idées qu'elle fait naître, tous les souvenirs qu'elle rappelle. Sa couleur et sa forme sont une des plus douces jouissances de la vue; la suavité de son odeur est le souffle pur de la volupté.

Depuis l'instant de sa naissance jusqu'au mo-

ment où elle se flétrit, elle ne cesse d'être l'emblème de la beauté dans les diverses époques de son développement. En bouton, c'est la jeune vierge dont les charmes naissants préludent le plaisir et l'amour : mais dès qu'elle s'entr'ouvre, dès que, du fond empourpré de sa corolle, elle exhale la douceur de ses parfums, c'est la jeunesse dans tout son éclat, c'est le tendre vermillon dont se colorent les joues de l'adolescence; et lorsqu'elle se flétrit, elle conserve, comme une belle femme dans son automne, des restes intéressants de sa première beauté. Belle sur sa tige, elle l'est encore, et avec plus d'intérêt, lorsqu'elle sert de parure à l'innocence : c'est alors qu'embellies l'une par l'autre, de la réunion de leurs charmes et du mélange de leur douce haleine naissent ces attraits si puissants sur le cœur de l'homme. Tout, jusqu'à ses épines, nous peint dans la rose le plaisir et ses peines. Avant de la cueillir, il faut en écarter les aiguillons, souvent en supporter les piqûres : entraînés par un désir trop vif de la jouissance, si nous nous abandonnons imprudemment à son impulsion, il ne nous reste que des blessures de cette fleur trop tôt cueillie : la rose est flétrie, que nous en ressentons encore les piqûres.

On conçoit qu'une aussi belle fleur, surnommée la *reine des fleurs*, devait avoir une origine toute merveilleuse : aussi l'attribue-t-on au sang même de Vénus piquée par les aiguillons de cet ar-

brisseau; d'autres disent qu'elle est née du sang d'Adonis, blessé mortellement par un sanglier en fureur. Il en est qui ont imaginé que la rose, d'abord blanche, doit sa couleur vermeille à Cupidon: ayant renversé un vase de nectar, la liqueur se répandit sur la terre, et teignit la rose en rouge. L'imagination des Grecs, exaltée à la vue d'une fleur aussi séduisante, en a formé les plus charmantes allégories : comme elles se trouvent en partie renfermées dans une note que Petit-Radel a placée à la suite de ses *Mystères de Flore*, je la rapporterai ici telle qu'elle est.

« Les bocages consacrés à la déesse des amours étaient ornés de guirlandes de roses qui exhalaient les plus agréables odeurs. La beauté de cette fleur, l'étoffe de son feuillage et la suavité de son odeur, portèrent ceux qui, les premiers, chantèrent Vénus et son aimable cortége, à en faire l'ornement favori de cette déesse. La jeunesse allait-elle porter son offrande à Cythère? elle y arrivait la tête couronnée de roses, ayant aux mains une guirlande des mêmes fleurs dont elle entourait l'autel. Les dieux déridaient-ils leur front en savourant des coupes de nectar? les Amours, se balançant sur leurs ailes d'azur, leur jetaient les roses humides qu'ils venaient de cueillir dans les bosquets de Paphos. Une jeune fille, à l'époque de la puberté, offrait-elle sur son visage le coloris de la santé? c'était les roses qui, au milieu des lis, s'entr'ouvraient sous l'haleine

des zéphyrs. Revenait-elle de l'autel de l'hyménée? c'était pour se coucher à une table où les roses effeuillées exhalaient leur parfum. L'âge venait-il à ternir l'éclat de ses joues? c'était une rose que chaque jour lui ravissait. La Parque coupait-elle le fil de sa vie, avant qu'elle ne connût les douceurs du mariage? un chœur de jeunes vierges et de jeunes garçons la suivait au bûcher en lui jetant des roses fanées, pour indiquer que sa vie avait eu la brièveté de la fleur dont on lui faisait un dernier présent. Les chevaux du Soleil n'auraient jamais pu trouver leur route à travers l'immensité des cieux, si l'épouse de Tithon, en leur ouvrant les portes de l'Orient, ne la leur eût indiquée par les roses qu'elle jetait devant eux à pleines mains. Enfin, quand tout prospérait sous les étendards de l'Amour, c'était Dionée, c'était les Graces ses compagnes qui semaient de roses la route où l'amant volait à la victoire: d'après toutes ces considérations et nombre d'autres, quoi d'étonnant qu'Anacréon ait déifié dans ses chants cette brillante reine de nos bosquets (1)!

« C'est au printemps que Vénus Érycine paraît

---

(1) Rosa, honos decusque florum,
Rosa, cura amorque veris;
Rosa cœlitum est voluptas.
Roseis puer Cythereus
Caput implicat coronis
Charitum choros frequentans.

Anacr., Traduction d'Henri Étienne.

dans toute sa gloire. Souveraine de l'univers, elle dicte ses lois du haut d'un trône que Flore s'est plu à embellir. L'Amour, au regard malin, voltigeant près de là, s'apprête à exécuter ses ordres; les Graces, mollement enlacées, forment autour des danses voluptueuses que répètent les nymphes en se tenant avec des guirlandes de roses nouvellement cueillies dans les bosquets voisins. A peine leur pied est-il levé, que la marguerite paraît sur l'herbe foulée par leurs pas; pendant que les jeux se répètent, la prairie s'émaille de fleurs, l'air pur se charge des odeurs les plus suaves, les bocages se parent de leur verdoyante chevelure, et retentissent du chant varié des oiseaux. Les muets habitants des eaux expriment, par la multitude de leurs mouvements, les vifs sentiments qu'ils éprouvent, et les troupeaux, par leurs mugissements, les feux dont ils brûlent. »

Jusqu'ici j'ai peint la rose de nos jardins, l'une des plus belles productions de la nature. La rose sauvage ne doit pas être oubliée : elle serait encore la plus belle des fleurs dans son séjour rustique, sans l'éclat imposant de sa rivale, éclat qu'elle doit en partie aux soins et à l'industrie du cultivateur : cependant la rose des champs a aussi son triomphe. Parée des simples attraits de la nature, elle embellit les buissons; elle anime la roche aride et solitaire, contrasté avec l'aspect inculte du sol où elle croît; ailleurs répandue dans les bocages, on la prendrait, à son doux éclat, pour une

fleur détachée de la ceinture de l'Aurore. A la vérité, sa corolle n'a que cinq pétales; mais du moins elle conserve avec ses organes sexuels la précieuse faculté de se reproduire, tandis que notre rose à cent feuilles ne brille qu'aux dépens de sa postérité. Sans les secours de l'homme, elle finirait par disparaître de nos jardins et de la nature.

« Parmi les arbrisseaux qui embellissent le séjour de l'homme, dit M. Desfontaines avec cette douce éloquence qui lui est si naturelle, il n'en est point dont les espèces soient aussi nombreuses, aussi répandues dans autant de pays que le rosier. On en trouve dans toute l'Europe, depuis la Suède jusque sur les côtes d'Afrique; en Asie depuis le Kamtschatka jusqu'au Bengale : l'Amérique septentrionale en produit également aux environs de la baie d'Hudson et sur les montagnes du Mexique. Il semble que la nature, ayant fait de la rose le type de la grace, ait pris plaisir à en répandre les espèces dans les diverses contrées, et qu'elle n'ait mis entre ces espèces que de légères différences, pour ne point en altérer les traits essentiels. Aussi, dès les temps les plus reculés, les roses ont été un objet de culture. Il est parlé, dans Hérodote, de la rose double; et dans l'un des livres attribués à Salomon, la sagesse éternelle est comparée aux plantations de rosiers qu'on voyait près de Jéricho. Cette ancienne culture a tellement multiplié les variétés,

que le type primitif de la plupart de celles de nos jardins est inconnu. On ne sait dans quels lieux la rose à cent feuilles se trouve sauvage. Théophraste dit bien que les roses à cent feuilles croissent sur le mont Pangée, où les habitants de Philippes vont les chercher pour les transplanter chez eux; mais comme il ajoute qu'elles sont petites et peu odorantes, on ne sait s'il a voulu parler de l'espèce que nous avons aujourd'hui.

« En remontant aux époques les plus reculées de l'histoire, on voit que les roses sont les fleurs qui ont le plus fixé l'attention. Les premiers poètes les ont chantées : partout on en a fait le symbole de la pudeur, de l'innocence et de la grace. Avant qu'on eût imaginé de répandre le sang des victimes, et lorsque la culture était encore simple, en offrant aux dieux les premiers fruits et les premiers épis, on décorait leurs autels de guirlandes de roses, pour les remercier en même temps des bienfaits par lesquels ils soutiennent notre existence, et de ceux par lesquels ils la rendent agréable. Chez les Grecs, la rose fut consacrée à l'Aurore, à Vénus et aux Graces, enfin à Harpocrate, le dieu du Silence, comme pour faire entendre que les plaisirs de l'amour perdent leurs charmes, s'ils ne sont ombragés des voiles du mystère. Selon la mythologie, la première rose avait paru sur la terre au même instant où, dans les cieux, Jupiter avait donné naissance à Pallas. Les poètes voyant des roses blanches et des roses

du plus bel incarnat, voulurent que la couleur inimitable de ces dernières eût une origine céleste. Quelques gouttes du sang de Vénus avaient arrosé le pied d'un rosier blanc; et ses fleurs, devenues pourpres, rappelaient à la postérité la blessure de la déesse. Les autres religions, quoique plus sévères, ont fait des roses l'attribut des objets les plus chéris de leur culte.

« Lorsque le luxe eut fait des progrès, on se couronna de roses dans les festins, dans les fêtes, dans les triomphes. Les jeunes amants étaient conduits à l'autel de l'hymen le front couronné de roses; on en répandait même sur les tombeaux, pour mêler à l'idée triste de la mort celle du souvenir tendre que laissait un objet chéri, et l'image consolante de sa bonne réputation. En Grèce et dans tout l'Orient, les roses étaient cultivées pour les parfums. L'île de Rhodes, qui avait eu successivement plusieurs noms, dut à cette culture celui qu'elle a porté depuis; c'était l'île des roses. Les Romains voulaient en avoir dans les diverses saisons, et ils faisaient, pour y réussir, des dépenses considérables. Dans les temps de chevalerie, les preux prirent souvent des roses pour emblème : placées sur leurs armes, elles annonçaient que la douceur doit accompagner le courage, et que la beauté est le seul prix digne de la valeur. » (*Desfont.*, Hist. des arbr.)

La culture a tellement multiplié le nombre des variétés de cette belle fleur, qu'il est aujourd'hui

presque impossible d'y reconnaître le caractère primitif, et de distinguer l'espèce de la variété, la plupart d'ailleurs n'ayant pas été trouvées dans leur état sauvage. Nous abandonnons à l'admiration des amateurs les roses de nos jardins; nous ne nous arrêterons qu'à quelques-unes des espèces les plus intéressantes. Le caractère de ce genre consiste dans un calice ovale ou arrondi, resserré au sommet, à cinq divisions, les unes entières, d'autres comme foliacées ou barbues; cinq pétales; les étamines nombreuses; un ovaire inférieur chargé de plusieurs styles. La base du calice se convertit en une baie contenant plusieurs semences osseuses, hérissées de poils. On a exprimé le caractère du calice par ce distique latin :

Quinque sumus fratres, quorum duo sunt sine barbâ;
Barbati duo sunt, sum semibarbus ego.

L'étymologie du mot *rosa* exprime en grec la couleur rouge.

L'espèce la plus généralement recherchée est la ROSE A CENT FEUILLES (*rosa centifolia*, Linn.), si remarquable par sa grosseur, par sa forme arrondie et globuleuse, par l'odeur exquise qu'elle répand, et par cette teinte légère de rouge qui réjouit l'œil sans le fatiguer. C'est elle que l'on cultive en grand, de préférence, pour faire l'eau de rose et pour la parfumerie. De cette espèce on passe, par des nuances insensibles, à la ROSE

DE HOLLANDE (*rosa maxima*, Linn.), ainsi nommée parce qu'elle a commencé à être cultivée en Hollande vers la fin du seizième siècle : elle est parfaitement belle et la plus grosse des espèces : les peintres la choisissent de préférence pour la placer dans leurs tableaux, d'où vient qu'on la nomme *la rose des peintres*.

La ROSE MOUSSEUSE (*rosa muscosa*, Linn.) diffère peu des précédentes, mais elle en est bien distinguée par les poils nombreux, glanduleux, d'un brun-verdâtre, qui recouvrent les jeunes rameaux, et surtout les pédoncules et les calices : ils répandent une odeur très-agréable et s'attachent aux doigts lorsqu'on les touche. On croit que Miller est le premier qui l'ait cultivée en 1727. Le ROSIER DE TOUS LES MOIS (*rosa semperflorens*, Linn.) a été ainsi nommé parce qu'il fleurit plusieurs fois dans l'été : il est très-voisin de la rose à cent feuilles; mais ses fleurs sont presque disposées en corymbes; les folioles pubescentes sur les bords, mais sans poils glanduleux.

Le ROSIER POMPON (*rosa burgundiaca*, Desf.) est un charmant petit arbrisseau chargé d'un grand nombre de petites fleurs, dont la couleur d'un rose assez vif dans le centre, se fond insensiblement en un rose plus tendre jusque sur les bords. On prétend qu'il fut découvert en 1735, sur une montagne, aux environs de Dijon. On en a obtenu plusieurs belles variétés.

Le ROSIER DE FRANCFORT ou en *toupie* (*rosa tur-*

binata, Ait.) est facile à distinguer par son calice en cul-de-lampe, évasé vers le haut, étranglé vers le milieu. Ses fleurs sont belles, mais peu odorantes; il a encore l'inconvénient de ne s'épanouir presque jamais parfaitement. Le ROSIER BLANC (*rosa alba*, Linn.) a de grandes fleurs blanches, d'une odeur suave : elles naissent en bouquets au sommet des rameaux; il produit un effet admirable, surtout étant placé avec les rosiers à fleurs roses. On le croit originaire de l'Europe.

Le ROSIER MUSQUÉ (*rosa moschata*, Ait.) a des fleurs blanches, d'une odeur douce, disposées en panicules au sommet des rameaux. Cette espèce est surtout intéressante par son huile essentielle qui fournit aux Orientaux ce parfum délicieux connu sous le nom d'*essence de rose*. Il ne vient bien que dans les provinces méridionales. On le cultive en grand dans plusieurs contrées du Levant, dans la Perse, aux environs de Tunis. Cette essence est très-chère, vu la petite quantité que ces fleurs en fournissent : on dit que cent livres en produisent à peine un demi-gros : elle prend une consistance grasse, épaisse, se conserve très-long-temps. L'arome qu'elle répand est si fort, que la pointe d'une épingle enfoncée dans un flacon, suffit pour embaumer un appartement, et parfumer plusieurs personnes pendant toute une journée.

On connaissait depuis long-temps l'eau de rose dans le Levant, mais la découverte de l'essence

de rose ne date que de l'année 1612. On raconte que la belle-mère de Djihanguier, empereur du Mogol, donnant, dans son jardin, une fête à ce prince, voulut y faire couler un ruisseau d'eau de rose : elle aperçut quelques gouttes d'essence qui s'étaient figées à sa surface; elle les recueillit, ce qui lui indiqua le moyen de se la procurer. En effet, pour avoir de l'essence de rose, on ramasse les gouttes d'huile essentielle qui nagent sur les vases d'eau de rose, et se figent par le refroidissement; la rose musquée est celle qui en contient le plus, et qui donne le parfum le plus suave.

Il y a très-peu d'années que le ROSIER DU BENGALE (*rosa semperflorens*, Willd., — *diversifolia*, Vent.) est connu en France. Il a été accueilli avec un tel empressement, qu'aujourd'hui il est répandu partout. Il croît avec une grande facilité, et ses fleurs roses, d'une grande fraîcheur, se renouvellent toute l'année. On en a déja obtenu de très-belles variétés.

Des roses cultivées passons maintenant aux espèces les plus remarquables qui croissent naturellement en Europe. Si le luxe éblouit, la simple nature a aussi ses charmes.

Le ROSIER ROUILLÉ ou l'*églantier odorant* (*rosa rubiginosa*, Linn.), vulgairement *rosier à odeur de pommes de reinette*, est facile à reconnaître par l'élégance de son feuillage, par les petites glandes couleur de rouille qui couvrent la face inférieure de ses feuilles, et distillent un suc ré-

sineux, dont l'odeur approche de celle des pommes de reinette. Les fleurs sont rouges, de médiocre grandeur; les pétales échancrés; les fruits ovales-oblongs. Il est commun sur les coteaux, dans les lieux secs et pierreux, dans les champs et le long des routes. Ses feuilles séchées à l'ombre et infusées comme du thé, forment une boisson assez agréable. On trouve fréquemment sur ce rosier une grosse excroissance rougeâtre, hérissée de poils, d'une odeur acide et pénétrante, connue sous le nom de *bédéguar* ou *éponge du rosier*. Elle est occasionée par la piqûre d'un insecte nommé *cynips rosæ*.

Le ROSIER DE CHIEN (*rosa canina*, Linn.), que quelques-uns nomment aussi *églantier, rosier sauvage*, est le plus répandu en Europe. Il croît dans les buissons, sur le bord des bois, depuis la Suède jusqu'en Espagne. Ses feuilles ne sont ordinairement ni velues, ni glanduleuses; ses fleurs sont d'un blanc lavé de rose; les pédoncules courts et glabres; les fruits lisses et ovales. Il présente plusieurs variétés: dans l'une, les feuilles sont couvertes en dessous de glandes sessiles, les fruits très-allongés; dans d'autres ils sont presque sessiles, et les feuilles pubescentes en dessous. On a donné le nom de *rose de chien* à cette espèce, fondé sur l'opinion ridicule que sa racine était un spécifique contre la rage, d'après une fable plus ridicule encore. Au rapport de Pline, cette vertu fut révélée en songe

à une mère dont le fils avait été mordu par un chien, et, d'après le même auteur, le remède réussit.

Le ROSIER ÉGLANTIER (*rosa eglanteria*, Linn.) n'est point notre églantier odorant (*rosa rubiginosa*, Linn.). Pour éviter toute confusion, on l'a nommé *rosa lutea*, à cause de ses fleurs d'un beau jaune; mais comme il en existe une variété à fleurs couleur de capucine, ou d'un ponceau éclatant, M. Desfontaines a adopté le nom de *rosa bicolor, Hort. kew.*, pour éviter qu'on ne le confonde avec le rosier jaune double. Ce rosier produit le plus bel effet dans les haies par ses rameaux et ses fleurs nombreuses. Il se plaît sur les rochers. J'ai recueilli ces deux variétés aux environs de Soissons. Son feuillage est élégant; ses feuilles assez petites, odorantes, ovales, dentées vers le sommet; les aiguillons épars et droits; l'ovaire sphérique. Les fleurs ont une odeur peu agréable. Dans les jardins on le place le long des allées, dans les bosquets, les massifs.

Le ROSIER DES CHAMPS (*rosa arvensis*, Linn.) est un arbrisseau peu élevé, rampant dans une variété, garni d'aiguillons crochus; les folioles ovales, à dents aiguës, glabres, quelquefois pubescentes en dessous; les fleurs blanches; les styles soudés ensemble, terminés par des stigmates libres. On trouve cette espèce dans les haies, les buissons, sur les collines et le bord des champs. J'ai trouvé

la variété rampante dans la forêt de Montmorency.

Le ROSIER DE PROVINS (*rosa gallica*, Linn.) a joui de beaucoup de réputation par l'emploi que la médecine faisait de ses fleurs sous le nom de *roses de Provins :* ses tiges perdent leurs aiguillons très-promptement. Les feuilles sont composées de cinq folioles assez grandes, ovales, un peu pubescentes en dessous, bordées de dents glanduleuses. Les fleurs sont d'un pourpre foncé, panachées de blanc dans une des variétés. Il croît sur les montagnes alpines, dans la Savoie, le Dauphiné, l'Auvergne, les Vosges, etc., dans les prairies un peu humides et exposées au nord. Il est hors de doute que cet arbrisseau est indigène de l'Europe, quoiqu'on ait prétendu qu'il avait été apporté de Syrie à Provins par un comte de Brie, au retour des croisades : il paraît qu'il a été connu de toute antiquité : il en est même qui prétendent que c'est l'espèce dont Homère a tant vanté les vertûs dans l'*Iliade.* Ses fleurs acquièrent par la dessiccation une odeur plus forte et plus agréable : elles ont été long-temps un objet de commerce pour la France : on en portait jusqu'aux Indes; elles y étaient si estimées, dit Pomel, dans son *Histoire des drogues*, qu'on les y payait quelquefois au poids de l'or. C'est avec cette espèce qu'on prépare la conserve de roses. Comme les fleurs de ce rosier ont beaucoup d'éclat, qu'elles

doublent facilement et fournissent de très-belles variétés, on le cultive partout pour la décoration des jardins.

Il existe encore en Europe plusieurs autres espèces de rosier: je n'ai cité que les plus communes ou les plus remarquables. Les figures anciennes sont si douteuses que, pour ne point commettre d'erreurs, je me suis abstenu de les citer.



DEUXIÈME GENRE.

SPIRÉA. (SPIRÆA, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

PIMPRENELLE. (POTERIUM, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

SANGUISORBA. (SANGUISORBA, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

ALCHEMILLA. (ALCHEMILLA, Linn.)

SPIRÉA.

LES *spiræa* sont des arbrisseaux ou des plantes herbacées d'un aspect des plus agréables, ornés d'un beau feuillage et de jolies fleurs réunies en grappes ou en bouquets qui donnent, au printemps, un air de fête à nos parterres et à nos bosquets. L'Europe en fournit quelques espèces, le plus grand nombre est exotique. On distingue ce genre à son calice partagé en cinq divisions profondes; cinq pétales; des étamines nombreuses; plusieurs ovaires libres, surmontés d'autant de styles, convertis en autant de capsules à une loge, à deux valves, renfermant un petit nombre de semences insérées à la suture interne des valves.

Le mot *spiræa* était employé chez les Grecs, comme on le voit dans Pline, pour désigner un arbuste dont les rameaux servaient à faire des couronnes et des guirlandes : c'est ce que signifie le mot grec *speira* (une corde, un lien).

Le SPIRÉA A FEUILLES DE SAULE (*spiræa salicifolia*, Linn.), est un très-joli arbuste qui a été fourni à nos jardins par les montagnes de l'Auvergne, du Mont-d'Or, du Cantal, etc. Il y brille par ses fleurs d'un blanc-rosé ou couleur de chair, réunies à l'extrémité des rameaux en épis courts, formant par leur ensemble une panicule étroite et serrée. Les feuilles sont glabres, éparses, presque sessiles, oblongues, lancéolées, dentées en scie (1).

Le SPIRÉA CRÉNELÉ (*spiræa crenata*, Linn.) est un autre arbrisseau d'un port élégant, surtout lorsqu'il est chargé de ses fleurs blanches qui couvrent les rameaux presque en totalité : ceux-ci sont nombreux, rougeâtres et flexibles; les feuilles petites, spatulées, dentées ou crénelées au sommet. Les fleurs disposées, le long des rameaux, en petits corymbes, presque en ombelle. Cette plante, cultivée dans les jardins, est originaire de Hongrie et de Sibérie.

Une belle et longue panicule étalée et terminale, composée d'épis nombreux, cylindriques et légers, ont fait donner le nom de SPIRÉA BARBE DE

---

(1) CLUS., 1, pag. 84, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 559, fig. 1; LAMK., Ill., tab. 439, fig. 2; DUHAM., Arb. 2, tab. 75.

CHÈVRE (*spiræa aruncus*, Linn.) à une plante herbacée, d'une grande élégance, qu'on trouve sur les montagnes boisées, dans les Pyrénées et les Alpes, qui a été admise au nombre de celles qui décorent nos parterres. Ses feuilles sont amples, trois fois ailées, composées de grandes folioles ovales, dentées en scie. Les fleurs sont blanches, petites, mais très-nombreuses, la plupart unisexuelles (1).

Il est peu de plantes dans nos bois dont la découverte inspire plus de plaisir que la jolie FILIPENDULE (*spiræa filipendula*, Linn.), nommée ainsi, parce que les tubercules qui garnissent sa racine y sont suspendus comme à un fil (*filum pendulum*, un fil qui pend). Les feuilles, élégamment dessinées, sont longues, un peu étroites, lancéolées, composées de folioles alternes, oblongues, fortement dentées. Les fleurs sont grandes, très-blanches, quelquefois lavées de rose, un peu odorantes, disposées en une panicule terminale, presque en ombelle. Cette plante se dirige vers le Nord plutôt que vers le Midi. Ses tubercules fournissent une fécule amilacée saine et nourrissante. Les cochons en sont si avides qu'ils bouleversent le terrain pour les déterrer. Les fleurs infusées dans le lait lui donnent une saveur agréa-

---

(1) FUCHS, 181; TRAG., 282; DALÉCH., 1080, fig. 1; TABERN., Ic. 777, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 488, fig. 1; CAMER., Hort., tab. 9; MORIS., § 9, tab. 20, fig. 2.

ble. On prétend que la plante entière peut servir pour tanner les cuirs (1).

Le sentiment de l'admiration a fait donner, comme par inspiration, le nom de *reine des prés* au SPIRÉA ULMAIRE (*spiræa ulmaria*, Linn.). Souvent les noms vulgaires parlent bien plus à l'imagination que ceux que la science est forcée d'employer. Ils intéressent. On veut ici connaître une plante décorée d'un si beau nom : on la voit, et on applaudit au choix d'une dénomination aussi brillante. C'est en effet une plante charmante, une des plus distinguées parmi celles qui embellissent le bord des ruisseaux et les prés humides : elle y brille, au milieu des autres, par l'élévation de ses tiges, par ses beaux corymbes de fleurs blanches, d'une odeur douce, par son ample feuillage composé de feuilles ailées, revêtues en dessous d'un duvet velouté et blanchâtre. Les folioles sont ovales, dentées, aiguës, d'un vert-foncé en dessus. Cette plante croît dans le Nord ; elle s'étend jusque dans la Laponie ; mais elle est beaucoup plus rare dans le Midi. Elle fait les délices des chèvres. On prétend que ses fleurs communiquent au vin le fumet du vin de Malvoisie. Elle est utile, dit-on, pour le tannage des cuirs (2).

---

(1) MATTH., 627, fig. 1 ; TRAG., 883 ; CLUS., 2, pag. 201, fig. 2 ; LOB., Ic., 729, fig. 1 ; DOD., pag. 56, fig. 1 ; DALÉCH., 782, fig. 1 ; MORIS., § 9, tab. 20, fig. 1.

(2) CLUS., 2, pag. 198, fig. 1 ; TABERN., Ic. 777, fig. 1 ; DALÉCH., 1081, fig. 2, et J. BAUH., 3, pag. 488, fig. 2, *médiocres ;* MORIS., § 9, tab. 20, fig. 1 *pro* 3 ; DOD., 57, fig. 1 ; LOB., Ic. 711, fig. 2.

Ici se présente, dans la section des *sanguisorbées,* une suite de genres bien inférieurs en beauté aux précédents, mais que leurs caractères réunissent à cette famille; ce sont les suivants :

PIMPRENELLE.

Les PIMPRENELLES (*poterium,* Linn.) intéressent plus par leurs propriétés économiques que par leur beauté, quoiqu'elles ne soient pas privées d'élégance tant dans leurs feuilles ailées, à folioles ovales ou arrondies, que dans leurs fleurs réunies en tête. Ces fleurs sont dioïques ou polygames, dépourvues de corolle. Leur calice est persistant, à quatre divisions, entouré de quelques écailles à sa base; des étamines nombreuses; deux ovaires; deux styles; les stigmates en pinceau; deux semences recouvertes par le calice. Le nom de *poterium* exprime un vase à boire. Je ne sais à quoi il s'applique. Il en est qui prétendent que c'est à cause de la forme du calice.

La PIMPRENELLE COMMUNE (*poterium sanguisorba,* Linn.) est pourvue d'une tige un peu anguleuse, garnie de feuilles ailées, composées de onze à quinze folioles presque sessiles, assez petites, ovales, un peu arrondies, glabres ou un peu velues, à dentelures profondes, aiguës. Les fleurs sont réunies en une tête ovale, presque ronde, terminale; les mâles souvent séparés des femelles. Les styles sont plumeux et rougeâtres. Elle croît dans les prés secs et montueux. On la

cultive dans les jardins potagers, et on l'emploie comme assaisonnement dans les salades, dont elle relève la fadeur par sa saveur agréable et piquante. Comme la plupart des bestiaux aiment beaucoup la pimprenelle, qu'elle vient dans les terrains les plus maigres, qu'elle résiste aux grandes sécheresses, et conserve ses feuilles, tandis que celles des autres plantes sont desséchées, on pense qu'elle pourrait être cultivée avec avantage comme fourrage, surtout dans le Midi (1).

SANGUISORBA.

Ce genre a de tels rapports avec le précédent, qu'il serait facile de les confondre à n'en juger que d'après le port. Celui-ci s'en distingue par ses fleurs toutes hermaphrodites, n'ayant que quatre étamines. Il n'y a point de corolle. Le calice est coloré, à quatre lobes, muni de deux écailles à sa base; deux ovaires; deux styles; les stigmates simples; deux semences contenues dans le calice qui prend la forme d'une capsule. Comme on attribuait aux plantes renfermées dans ce genre la faculté d'arrêter le sang, on lui a donné le nom de *sanguisorba*, *sanguis* (sang), *sorbere* (absorber).

Le SANGUISORBA OFFICINAL (*sanguisorba officinalis*, Linn.) a le port de la primprenelle com-

(1) MATTH., 730, fig. 1; FUCHS, 789; CAMER., 777; LOB., Ic. 718, fig. 2; DOD., 105, fig. 1; DALÉCH., 1087, fig. 2; TABERN., Ic. 110, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 116, fig. 1; MORIS., § 8, tab. 18, fig. 1.

mune, à un tel point qu'il est facile de les confondre. Sa tige est médiocrement rameuse; ses feuilles composées de six à huit paires de folioles avec une impaire, glabres, plutôt ovales que rondes, d'un vert-glauque en dessous, profondément dentées à leurs bords. Les fleurs sont rougeâtres, réunies en une tête ovale, terminale. On trouve cette plante dans les prés secs. On lui attribue les mêmes propriétés qu'à la pimprenelle; mais elle est plus astringente, et a bien moins de parfums. Elle n'est pas employée. La dureté de ses tiges la fait rebuter des bestiaux (1).

ALCHEMILLA.

Ce genre, composé de petites plantes presque rampantes, ne s'annonce pas sous des rapports bien intéressants : nous y trouverons cependant une espèce des plus brillantes, et dans les autres des feuilles d'une forme assez agréable. Nous réunissons ici, comme l'ont fait plusieurs auteurs, les *alchemilla* et les *aphanes* de Linnée. Ils offrent pour caractère essentiel : un calice tubulé, persistant, à huit divisions, dont quatre plus petites; il n'y a point de corolle. Les étamines sont au nombre de quatre, très-courtes, insérées sur le calice; un ovaire supérieur; un style court,

(1) Clus., 2, pag. 197, fig. 3; Matth., 729, fig. 3; Fuchs, 788; Lob., Ic. 719, fig. 1; Dod., 105, fig. 2; Camer., 778; Tabern., Ic. 109, fig. 2; Daléch., 1088, fig. 1, et 1087, fig. 1; J. Bauh., 2, pag. 120, fig. 1; Moris., § 8, tab. 18, fig. 7.

inséré à la base de l'ovaire; une ou deux semences renfermées dans le calice. *Alchemilla* est un nom d'origine arabe, qui a rapport à la chimie, mais dont l'application ne nous est pas connue.

A l'aspect de l'ALCHEMILLA DES ALPES OU ARGENTÉE (*alchemilla alpina*, Linn., — *argentea*, Encycl.), on croit voir le satin le plus brillant formé par le duvet soyeux, argenté et luisant qui recouvre le dessous des feuilles, tandis que le dessus d'un vert-foncé, est bordé d'un joli liséré blanc. Ces feuilles d'ailleurs ont une forme gracieuse, divisées en cinq ou sept folioles ovales-lancéolées, obtuses, dentées au sommet, disposées en manière de digitations. Les fleurs sont fort petites, d'un vert-blanchâtre, ramassées par bouquets serrés à l'extrémité d'une tige grêle, presque simple. Cette plante croît aux lieux pierreux, dans les prairies, sur les pelouses sèches des montagnes, dans les Alpes, les Pyrénées, jusque dans la Laponie (1).

L'ALCHEMILLA COMMUNE (*alchemilla vulgaris*, Linn.) s'écarte un peu plus des Alpes, où elle est également très-abondante dans les prés montagneux : elle s'avance jusque dans le fond du Nord. Sa racine est grosse et ligneuse; ses tiges rameu-

---

(1) FUCHS, 612 ; MATTH., 819, fig. 2 ; LOB., Ic., 663 ; fig. 2 ; DOD., 140, fig. 2 ; CLUS., 2, pag. 108, fig. 2 ; TABERN., Ic. 86, fig. 1 ; DALECH., 1281, fig. 1 ; CAMER. ; 908 ; J. BAUH., 2, lib. 17, cap. 66, pag. 398, fig. 1 ; TRAG., 512 ; BRUNF., 2, pag. 53, et 3, pag. 79 ; MORIS., § 2, tab. 20, fig. 1 ; BARREL., Ic. 728, var.

ses, un peu velues; les feuilles assez amples, arrondies, à huit ou dix lobes dentés, glabres ou légèrement pubescents et velus. Les fleurs sont nombreuses, petites, verdâtres, disposées comme celles de l'espèce précédente. Comme il faut que chaque plante ait des propriétés vraies ou supposées, celle-ci a eu les siennes qui aujourd'hui sont oubliées (1.)

L'ALCHEMILLA DES CHAMPS (*alchemilla arvensis,* Scop., *aphanes arvensis,* Linn.) est une fort petite plante commune dans les champs, les terrains pierreux, connue sous le nom de *percepier.* Examinée avec attention, elle ne manque ni de délicatesse, ni de graces; mais, à raison de sa petitesse et de ses tiges en partie rampantes, elle est foulée aux pieds, presque toujours couverte de poussière ou de boue. C'est ce port qui, sans doute, lui avait fait donner le nom d'*aphanes,* de l'*a* grec privatif, et de *phaino* (je parais), plante peu apparente. Ses feuilles sont petites, d'un vert-blanchâtre, rétrécies en un pétiole court, profondément divisées en plusieurs lobes étroits, garnies, comme les espèces précédentes, d'une stipule embrassante et vaginale. Les fleurs sont sessiles, petites, herbacées, réunies par paquets dans les aisselles des feuilles. Quelquefois on trouve

(1) MATTH., 820, fig. 1 ; CAMER., 909 ; CLUS., 2, pag. 108, fig. 1 ; LOB., Ic. 691, fig. 2, et Adv. 307 ; J. BAUH., 2, lib. 17, cap. 62, Spec. 3, pag. 398, fig. 1 ; MORIS., § 2, tab. 20, fig. 3 ; BARREL., Ic. pag. 756.

dans le calice deux semences au lieu d'une, ce qui apparemment avait déterminé Linnée à en former un genre particulier (1).

La section qu'on a nommée *potentillée* renferme des plantes d'un port agréable, ornées d'assez belles fleurs : plusieurs ovaires s'y trouvent réunis sur un réceptacle commun, chargés chacun d'un style ; les étamines en nombre indéfini ; chaque ovaire produit une semence nue ou en baie : telles sont les plantes dont il va être question.

---

(1) Lob. Ic. 727, fig. 1, Adv. 324 ; Tabern., Ic. 96, fig. 2 ; Park., 449 ; Col., Ecphr. 1, tab. 146 ; J. Bauh., 3, pag. 74, fig. 3 ; Moris., § 2, tab. 20, fig. 4.



SIXIÈME GENRE.

AIGREMOINE. (AGRIMONIA, Linn.)

SEPTIÈME GENRE.

BENOITE. (GEUM, Linn.)

HUITIÈME GENRE.

DRYADE. (DRYAS, Linn.)

NEUVIÈME GENRE.

COMARUM. (COMARUM, Linn.)

AIGREMOINE.

LINNÉE croit, d'après Daléchamp, que le nom *agrimonia* vient, par altération, de celui d'*argemonia,* donné à une espèce de pavot, parce que cette plante passait pour guérir les maladies des yeux, nom dérivé du grec *argema* (taie de l'œil). Quoi qu'il en soit, il est presque hors de doute que notre AIGREMOINE OFFICINALE (*agrimonia officinalis,* Linn.) est la même plante que l'*eupatorion* de Dioscoride. Cette plante, sous son aspect rustique, hérissée de poils sur ses tiges et de pointes crochues sur ses fruits, fait naître un de ces sentiments qu'on ne peut éprouver que dans ces lieux agrestes et solitaires où se montre l'ai-

gremoine avec ses tiges roides, droites et simples, hautes de deux pieds, avec ses feuilles en aile, d'une belle apparence, assez amples, surtout les inférieures, composées de folioles ovales-oblongues, un peu velues, dentées en scie, d'autres très-petites entre chacune d'elles. Ses fleurs sont jaunes, petites, disposées en un long épi grêle et terminal. Leur calice est persistant, à cinq découpures à son orifice, hérissé, au sommet, de petites pointes crochues, entouré d'un petit involucre à deux lobes; cinq pétales; douze à vingt étamines; deux ovaires surmontés chacun d'un style; deux semences renfermées dans le calice. Cette plante croît dans les contrées tempérées et septentrionales de l'Europe, sur le bord des bois, le long des haies, aux lieux arides (1). L'aigremoine a été vantée autrefois comme un remède par excellence dans les maladies de foie, puis comme vulnéraire, astringent et détersif. Aujourd'hui il est passé de mode. Dambourney a découvert qu'une forte décoction d'aigremoine imprégnait d'une couleur d'or très-solide les étoffes de laine, en ajoutant, comme mordant, une solution légère de bismuth.

BENOITE.

Les BENOITES (*geum*, Linn.) sont encore des

---

(1) Fuchs, 244; Matth., 717, fig. 1; Lob., Ic. 692, fig. 2; Dod., 28, fig. 1; Camer., 756; Daléch., 1251, fig. 1; Tabern., 116, fig. 2; J. Bauh., 2, pag. 398, lib. 17, cap. 77; Cord., 169; Trag., 514.

plantes rustiques, parmi lesquelles cependant quelques-unes ont été introduites dans nos parterres, tel que le *geum rivale,* etc. Ce genre se distingue par son calice persistant, à dix divisions, dont cinq alternes plus petites; cinq pétales insérés sur le calice, ainsi que ses étamines nombreuses : plusieurs ovaires placés sur un réceptacle commun; il leur succède autant de semences munies de longues barbes souvent géniculées, plumeuses ou en crochet à leur sommet.

L'espèce la plus commune est la BENOITE OFFICINALE (*geum urbanum,* Linn.); elle a d'abord été nommée *caryophyllata* par les premiers botanistes qui en ont parlé, tels que Brunfels, Tragus, Matthiole, etc., à cause de l'odeur de ses racines fraîches, qui, surtout au printemps, approche de celle du girofle (*caryophyllus*); elle a reçu ensuite le nom de *benoite,* herbe bénite (*herba benedicta*), fondé sur les propriétés merveilleuses qu'on lui attribuait : enfin celui de *geum* lui a été appliqué d'après une plante mentionnée par Pline (lib. 26, cap. 7), qu'on a cru, d'après quelques rapports vagues, être la même que notre benoite. Sa tige est grêle, un peu velue, munie de rameaux très-étalés; les feuilles radicales ailées, la foliole terminale très-grande et dentée, celles de la tige à trois folioles, quelquefois simples et à trois lobes. Les fleurs sont jaunes, solitaires, droites, terminales, pédonculées; les barbes des semences rouges, avec un repli en crochet vers

leur extrémité. Cette plante est commune dans les bois, les lieux couverts et le long des haies dans les contrées septentrionales de l'Europe (1).

Quoique négligée aujourd'hui et déchue de sa première réputation, la benoite peut offrir, dans ses racines odorantes, quelques propriétés utiles en médecine. On a prétendu qu'on pouvait la substituer au quinquina : d'habiles médecins avouent qu'ils n'ont pu en obtenir aucun effet. N'est-il pas ridicule, comme on le trouve encore dans de bons auteurs, de répéter, d'après de vieilles erreurs, que les racines pilées et appliquées sur le poignet avant l'accès, guérissaient des fièvres intermittentes. En Suède, et dans quelques autres provinces du Nord, on réunit sa racine au houblon, on en jette un paquet dans les tonneaux de bière : elle la rend, dit-on, plus agréable et l'empêche d'aigrir : on prétend encore qu'elle rétablit les vins gâtés. Dambourney en a retiré, pour les laines, une belle couleur musc-doré très-solide, et la plante entière donne une jolie teinte noisette : elle est un bon fourrage pour les chevaux, les bœufs, les cochons, les chèvres, et surtout pour les moutons qui en sont très-friands. Dans certaines contrées, les jeunes feuilles se mangent en salade. La racine est propre à tanner les cuirs.

---

(1) Fuchs, 384; Matth., 697, fig. 1; Clus., 2, pag. 202, fig. 2; Lob., Ic. 693, fig. 2; Dod., 137, fig. 1; Daléch., 686, fig. 1; J. Bauh., 2, pag. 398, lib. 17, cap. 78, *mala*; Moris., § 4, tab. 26, fig. 1-2; Tabern., Ic. 115, fig. 1.

On cultive dans les jardins, comme plante d'ornement, la BENOITE DES RUISSEAUX (*geum rivale*, Linn.). Elle y forme des touffes épaisses ornées de fleurs dont le calice est d'un rouge noirâtre et la corolle d'un rose tendre. Les tiges sont velues, sans rameaux étalés, ou presque simples; les feuilles inférieures ailées, les supérieures trilobées; les fleurs terminales au nombre de deux ou trois, pédonculées et penchées; les barbes des semences tordues dans leur milieu, et un peu plumeuses dans toute leur longueur. Les semences, à la maturité, d'après l'observation de M. Ramond, sont portées sur une espèce de pédicelle qui les soulève au-dessus du calice. Cette plante croît aux lieux humides et montagneux, et sur le bord des ruisseaux. Elle se dirige vers le Nord comme la précédente (1).

Parmi quelques belles espèces que fournissent les Pyrénées et les Alpes, on peut distinguer, à une grande hauteur, la BENOITE DE MONTAGNE (*geum montanum*, Linn.). Ses feuilles radicales viennent en touffes; elles sont grandes, ailées, velues; celles des tiges sont fort petites, distantes et sessiles; les tiges basses, terminées par une grande fleur d'un beau jaune; les barbes des semences plumeuses, droites et non tortillées (2).

---

(1) MATTH., 698, fig. 1; CLUS., 2, pag. 103, fig. 1; LOB., Ic. 694, fig. 1; DALÉCH., 686, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 398, lib. 27, cap 18, fig. 3; MORIS., § 4, tab. 26, fig. 7.

(2) MATTH., 697, fig. 2; CLUS., 2, pag. 103, fig. 2; LOB., 695,

DRYADE.

La dryade a huit pétales (*dryas octopetala*, Linn.) croît sur les montagnes alpines, jusque dans la Laponie, dans les prés secs et découverts. C'est une aimable idée que celle d'avoir consacré aux nymphes une de ces fleurs qui embellissent les gazons, que dans leurs danses, elles pressent d'un pied léger; et, comme les feuilles de la dryade ont, dans leur forme, quelques rapports avec celles du chêne, Linnée a choisi de préférence les Dryades, divinités protectrices du chêne, d'où vient aussi que les anciens avaient nommé cette plante *chamædrys* (petit chêne).

C'est une charmante espèce, distinguée par la beauté de ses fleurs, l'élégance de son feuillage, qui ne diffère des benoites que par ses calices à huit découpures égales; huit pétales; le réceptacle des semences pubescent et alvéolé. Sa tige est une sorte de souche rampante, ligneuse et un peu rougeâtre, qui se divise au sommet en quelques rameaux courts, garnis d'une touffe de feuilles pétiolées, ovales-oblongues, agréablement crénelées à leur contour, vertes et glabres en dessus, très-blanches et un peu cotonneuses en dessous, munies à leur base de stipules courtes. Les fleurs sont grandes, d'un blanc pur, solitaires, terminales et pédonculées : il leur suc-

---

fig. 2; Dod., pag. 137, fig. 2; Camer., 727; Daléch., 686, fig. 3; J. Bauh., 2, pag. 398, lib. 17, cap. 78, fig. 2; Tabern., 115, fig. 2.

cède un paquet de semences surmontées d'une longue barbe plumeuse et blanchâtre, dont l'effet est presque aussi agréable que celui des fleurs (1).

COMARUM.

Le COMARUM DES MARAIS (*comarum palustre*, Linn.) est une belle plante, mais sombre, que plusieurs auteurs ont réunie aux potentilles, dont elle ne diffère que par le réceptacle de ses semences grand, spongieux, persistant. Ses tiges sont rampantes à leur base, puis relevées, presque simples. Les feuilles à cinq ou sept folioles ovales, oblongues, vertes en dessus, blanchâtres et un peu pubescentes en dessous, incisées ou dentées. Les fleurs sont terminales, pédonculées; leur calice d'un rouge sombre en dedans, à dix divisions, les alternes plus petites; cinq pétales plus courts que le calice; les étamines nombreuses; des ovaires ramassés en tête; les styles latéraux; les semences petites, enfoncées dans le réceptacle. Cette plante croît dans les contrées septentrionales de l'Europe, aux lieux marécageux (2). L'étymologie du nom grec *Comaron* n'est point connue. Théophraste le donnait à l'arbousier.

(1) CLUS., 1, pag. 351, fig. 2; LOB., Ic. 495, fig. 1-2; DALÉCH., 1164, fig. 1; TABERN., Ic. 379, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 290, fig. 1; descriptio non Icon; PARK., 1061, fig. 1; MORIS., § 4, tab. 26, fig. 9.

(2) LOB., Ic. 691, fig. 1; DOD., 117, fig. 2; DALÉCH., 1265, fig. 4; CAMER., 762; TABERN., Ic. 122, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 398, lib. 7, cap. 81, fig. 9; CORD., 95; PLUK., Phyt., tab. 212, fig. 2.

DIXIÈME GENRE.

SIBBALDIA. (Sibbaldia, Linn.)

ONZIÈME GENRE.

POTENTILLE. (Potentilla, Linn.)

DOUZIÈME GENRE.

TORMENTILLE. (Tormentilla, Linn.)

TREIZIÈME GENRE.

FRAISIER. (Fragaria, Linn.)

QUATORZIÈME GENRE.

RONCE. (Rubus, Linn.)

SIBBALDIA.

La sibbaldia couchée (*sibbaldia procumbens*, Linn.) est une plante alpine qui croît jusque dans la Laponie, consacrée à la mémoire de Robert Sibbalde, médecin écossais, auteur de plusieurs ouvrages sur l'histoire naturelle, et en particulier d'une dissertation sur le *chara* de Jules-César. Quelques auteurs ont réuni ce genre aux *potentilla*, d'autres au *fragaria*. Il est caractérisé par un calice à dix divisions persistantes; cinq alternes plus petites; cinq pétales; autant d'éta-

mines, d'ovaires, de styles; cinq semences renfermées dans le calice. Sa racine est une souche écailleuse qui produit plusieurs tiges courtes, faibles, un peu velues, et des feuilles pétiolées, cunéiformes, tridentées au sommet, velues, un peu soyeuses; celles de la tige presque sessiles. Les fleurs sont jaunes, petites, réunies trois ou quatre vers l'extrémité des tiges, portées sur des pédoncules simples, pubescents; une bractée pour chaque fleur (1).

POTENTILLE.

Parmi les nombreuses espèces de *potentilla*, on n'en connaît aucune qui soit employée à des usages domestiques; mais la plupart sont très-agréables, particulièrement celles que produisent les Pyrénées et les Alpes : elles sont plus rares dans les plaines. Quoique abandonnées aujourd'hui par tous les médecins, les anciens ne leur ont pas moins supposé des vertus si efficaces, qu'ils leur ont donné le nom de *toute-puissantes*, en les appelant *potentilla*, plus anciennement nommées *pentaphyllum*, parce que plusieurs espèces ont leurs feuilles composées de cinq folioles. Tout plaît dans les potentilles; la grande variété de leur port, leur feuillage régulièrement divisé en aile ou par digitations : leurs fleurs d'un beau

(1) Pluken., Alm., tab. 212, fig 3; Flor. dan., tab. 32; Lamk., Ill., tab. 221, fig. 1.

jaune, quelquefois blanches; les localités qu'elles occupent, surtout celles des Alpes; là des fleurs dorées brillent sur les prés secs; ailleurs elles étalent sur les rochers des tiges presque rampantes avec des feuilles couvertes à leur revers d'un duvet soyeux et argenté : d'autres espèces sur les collines et dans les taillis des bois, se glissent entre les gazons, et les dominent par leurs fleurs. Tels sont les agréments que les potentilles répandent dans les campagnes. De pareils titres valent bien quelques vieilles recettes insignifiantes. Le caractère de ce genre consiste dans un calice persistant, à dix divisions profondes, cinq alternes plus petites; cinq pétales; les étamines nombreuses, insérées sur le calice; plusieurs ovaires, autant de semences nues placées sur un réceptacle commun, étroit et sec, quelquefois un peu velu.

L'ARGENTINE ou la POTENTILLE ANSÉRINE (*potentilla anserina,* Linn.) est commune partout sur le bord des chemins, parmi les gazons un peu humides. C'est une fort belle plante, mais elle aurait beaucoup plus d'éclat, si ses tiges rampantes ne forçaient à rester sur la terre ses grandes feuilles ailées, dont la face inférieure argentée et soyeuse est peu apparente. Les folioles sont très-rapprochées, ovales-oblongues, vertes en dessus, dentées, presque incisées. Les fleurs sont d'un beau jaune, portées sur des pédoncules radicaux, uniflores; les divisions du calice soyeuses et blanchâtres, quelquefois un peu découpées sur

leurs bords. On mange, dans le Nord, les feuilles de l'argentine comme herbe potagère : ses racines sont aussi employées comme alimentaires : elles ont le goût du panais. Les cochons en sont très-avides (1).

On ne peut refuser une certaine élégance à la POTENTILLE COUCHÉE (*potentilla supina*, Linn.), lorsqu'elle étale ses tiges rameuses et un peu velues, sur les collines, les terrains pierreux, un peu humides. Ses feuilles sont ailées, d'un vert-pâle; les folioles courtes, presque cunéiformes, incisées; les fleurs petites, de couleur jaune, solitaires, axillaires, pédonculées, situées le long des rameaux; les pédoncules pubescents, un peu réfléchis (2).

La POTENTILLE DROITE (*potentilla recta*, Linn.) est une grande espèce, d'un beau port, mais si variable qu'il est difficile de la bien caractériser. Elle est toute velue, quelquefois presque glabre, très-ramifiée vers son sommet. Les feuilles sont un peu rudes au toucher, pétiolées, composées de cinq ou sept digitations, oblongues, dentées en scie; les feuilles supérieures presque sessiles; les stipules profondément découpées en lobes linéaires sur leur bord extérieur. Les fleurs sont

---

(1) FUCHS, 619; MATTH., 718, fig. 1; LOB., Ic. 693, fig. 1; DOD., 600, fig. 1; DALÉCH., 1064, fig. 1; TABERN., 118, fig. 1; CAMER., Epit. 758; J. BAUH., 2, pag. 398; lib. 17, cap. 75, fig. 1.

(2) CLUS., 2, pag. 107, fig. 2; LOB., Ic. 692, fig. 1; DOD., 117, fig. 1; TABERN,, Ic. 121, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 398, lib. 17, cap. 81, fig. 10.

nombreuses, terminales, d'un jaune de soufre, formant par leur ensemble une sorte de panicule étalée. Elle croît dans les contrées méridionales de la France (1).

La POTENTILLE ARGENTÉE (*potentilla argentea*, Linn.) est une espèce très-élégante, bien distinguée par ses feuilles d'un blanc argenté en dessous, à cinq folioles étroites, cunéiformes, incisées. Les fleurs sont petites, de couleur jaune, nombreuses; les pédoncules courts; les calices cotonneux. Cette plante croît presque par toute la France, aux lieux secs, incultes, et sur les rochers (2).

La POTENTILLE PRINTANNIÈRE (*potentilla verna*, Linn.) est agréable à voir, lorsqu'au printemps elle couvre de ses tiges nombreuses, presque rampantes, les pelouses sèches, les terrains arides. Au milieu de ses variétés on la distingue principalement à ses tiges menues, un peu pubescentes, très-ramifiées : ses feuilles sont petites, pétiolées; les inférieures à cinq folioles cunéiformes, dentées ou incisées, un peu velues; les supérieures souvent à trois folioles plus étroites. Les fleurs sont terminales, nombreuses, pédonculées; le calice

---

(1) LOB., Ic., 689, fig. 2; DOD., 116, fig. 2; TABERN., Ic. 112, fig. 2; DALÉCH., 1266, fig. 1; J. BAUH., 2, p. 398, lib. 17, cap. 81, fig. 15; MORIS., § 2, tab. 19, fig. 1; GARID., Aix, tab. 83.

(2) MATTH., 720, fig. 1; DOD., Herb. belg. 99; DALÉCH., 1264, fig. 2; TABERN., Ic. 122, fig. 1; CAMER., 760; J. BAUH., 2, p. 398, lib. 17, cap. 81, fig. 16; MORIS., § 2, tab. 19, fig. 11.

pubescent; les pétales un peu en cœur, à peine plus longs que le calice, de couleur jaune, quelquefois tachés de roux à leur base (1).

Passons maintenant à quelques espèces des Alpes : ce sont les plus jolies et les plus nombreuses. En partant de la base de ces montagnes jusqu'à leur sommet glacé, on y voit les potentilles se succéder sous des formes relatives aux localités, et à la hauteur qu'elles occupent. Les dernières ne sont plus que des espèces naines. Parmi celles qu'on trouve dans les parties inférieures on distingue la POTENTILLE DORÉE (*potentilla aurea*, Linn.), ainsi nommée à cause de la grandeur et de la belle couleur jaune de ses fleurs ; les pétales sont en cœur, souvent d'un jaune de safran à leur base. Ses tiges sont grêles, couchées à leur partie inférieure, peu ramifiées; les feuilles composées de cinq folioles cunéiformes, souvent bordées d'un liséré blanc, d'un vert-pâle à leurs deux faces, crénelées au sommet; les pétioles très-longs ainsi que les pédoncules (2).

Sur les pelouses brille la charmante POTENTILLE A FLEURS BLANCHES (*potentilla alba*, Linn.), avec ses cinq folioles argentées et soyeuses en dessous, entourées d'un liséré blanc en dessus, ovales, un peu oblongues, légèrement dentées vers leur som-

---

(1) CLUS., 2, pag. 106, fig. 2; TABERN., Ic. 123, fig. 2 ; J. BAUH., 2, pag. 398, lib. 17, cap. 81, fig. 13.

(2) CLUS., 2, p. 106, fig. 1, *an* fig. 3 ? J. BAUH., 2, p. 398, lib. 17, cap. 81, fig. 11.

met, entremêlées de belles fleurs blanches pédonculées (1). Une rivale en beauté et avec laquelle elle a peut-être été confondue, est la POTENTILLE A FEUILLES D'ALCHIMILLA (*potentilla alchimilloides*, Linn.). Le satin de ses feuilles est plus brillant; ses fleurs plus nombreuses, ses corolles plus grandes; sa tige plus élevée; les folioles obtuses, tridentées au sommet. Elle croît sur les rochers à des hauteurs plus élevées. Enfin vers le sommet des Alpes, et jusqu'aux neiges perpétuelles croissent d'autres petites espèces très-jolies, plusieurs satinées et d'un blanc de neige en dessous, telles que les *potentilla nivea*, — *subacaulis*, Linn., — *frigida*, Vill., etc. Les feuilles composées seulement de trois folioles.

On a rapporté à ce genre le *fragaria sterilis*, Linn., sous le nom de POTENTILLE FRAISIER (*potentilla fragaria*, Encycl.), qui a le port d'un véritable fraisier, mais dont le réceptacle, au lieu d'être pulpeux, est sec et petit, semblable à celui des potentilles. Cette plante croît partout en Europe, dans les bois et aux lieux secs, arides (2).

---

(1) Je préviens que les synonymes que je hasarde de citer pour cette espèce, pourraient bien, la plupart, se rapporter à l'espèce suivante, tant il y a de rapport entre les deux. CLUS., 2, pag. 105, fig. 1; FUCHS, 623; MATTH., 719, fig. 2; DALÉCH., 1265, fig. 3; TABERN., Ic. 121, fig. 1; DOD., Herb. belg. 100; J. BAUH., 2, pag. 398, lib. 7, cap. 81, fig. 12; MORIS., § 2, tab. 19, fig. 6.

(2) LOB., Ic., 698, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 395, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 19, fig. 5.

TORMENTILLE.

Les TORMENTILLES ressemblent aux potentilles : elles n'en diffèrent que par leur calice à huit divisions, les alternes plus petites; quatre pétales; le réceptacle non charnu. On a dit qu'avec ces plantes on pouvait apaiser les coliques; on leur a, en conséquence, donné le nom de *tormentilla*, du latin *tormina* (coliques, tranchées). L'espèce la plus commune est la TORMENTILLE DROITE (*tormentilla erecta*, Linn.), qui, malgré son nom, a des tiges souvent couchées, diffuses, mais redressées, un peu velues, ramassées, garnies de feuilles sessiles, composées de trois ou cinq folioles digitées, lancéolées, dentées en scie. Les fleurs sont jaunes, petites, solitaires, pédonculées, axillaires; leur calice un peu velu; les pétales échancrés en cœur. Cette plante croît partout, sur le bord des bois, le long des chemins, sur les pelouses et dans les pâturages secs, plus rare dans le Midi (1).

La TORMENTILLE COUCHÉE (*tormentilla reptans*, Linn.) est distinguée de la précédente par ses tiges tout-à-fait couchées, par ses feuilles digitées, à trois folioles en coin, dentées au sommet. Les fleurs sont, en partie, placées dans la bifurcation des rameaux; les pétales entiers. Elle croît à l'om-

---

(1) FUCHS, 260; MATTH., 674, fig. 3; LOB., Ic. 696, fig. 2; DOD., 118, fig. 1; DALÉCH., 1267, fig. 1; TABERN., Ic. 124, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 398, lib. 17, cap. 23, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 19, fig. 13.

bre, dans les forêts du Nord, en France, en Angleterre, etc.

FRAISIER.

Tandis que les arbres fruitiers étalent avec luxe leurs riches productions, le modeste fraisier, perdu, en quelque sorte, dans l'herbe et la mousse des montagnes et des bois, rivalise, par ses baies d'un goût exquis, d'un parfum délicieux, avec ces arbres qui enrichissent nos vergers, que nous ne devons qu'à l'industrie du cultivateur, au lieu que pour jouir des fruits du fraisier, l'homme n'a que la peine de les cueillir : la nature les lui fournit sans culture, et en grande abondance, surtout lorsque cette plante habite les lieux qui lui conviennent le mieux : elle fuit les pays chauds; ce n'est pas sous un soleil brûlant qu'elle peut perfectionner son parfum. Quoiqu'elle soit descendue dans les plaines pour habiter les lieux couverts et les bois, sa véritable patrie est sur la pente des hautes montagnes, dans les forêts et sur la partie inférieure des Alpes. C'est là qu'elle croît avec un tel luxe que, dans certains lieux, la terre en est toute couverte. Elle y fructifie depuis le printemps jusqu'en automne, tandis qu'ailleurs, comme dans les plaines des contrées tempérées, elle ne fleurit qu'une fois et à une époque déterminée. Ajoutons que les fraises sont un bienfait que la nature offre à tous les hommes, sans que la main qui veut les cueillir soit arrêtée par le droit exclusif de propriété. Voulons-

nous, pour les avoir à notre disposition, les cultiver dans nos jardins? elles s'y multiplient avec facilité; mais on sait aussi que, par opposition avec les autres fruits cultivés, elles sont loin d'avoir le parfum des fraises de nos bois.

Il est étonnant que le fraisier ne soit cité ni par les botanistes des premiers siècles, ni par les anciens agriculteurs : Pline ne fait que le nommer; les poètes n'en parlent que comme d'un fruit champêtre :

Qui legitis flores, et humi nascentia fraga,
Frigidus, o pueri, fugite hinc, latet anguis in herbâ.

dit Virgile dans une de ses églogues.

Ovide, dans sa description de l'âge d'or, a dit également :

Ipsa tuis manibus, sylvestri nata sub umbrâ,
Mollia fraga leges....

Les fraises font aujourd'hui l'ornement des meilleures tables, et les délices des repas champêtres : elles flattent également la vue par leur forme globuleuse et leur belle couleur rouge; l'odorat, par leur odeur fragrante, des plus suaves; le goût, par leur saveur douce, aromatique, acidulée. Soit qu'on mange les fraises telles qu'elles se présentent dans la nature, soit qu'on les associe au sucre avec un peu d'eau, de crème ou de vin, elles forment un aliment aussi agréable que salutaire. C'est en cueillant les fraises une à une, et les mangeant à mesure, qu'on goûte le mieux la finesse de leur parfum, surtout celles qu'on

trouve sauvages au milieu des bois. La mollesse de leur pulpe ne permet pas de les conserver long-temps; elles passent rapidement à la fermentation vineuse, ensuite à la fermentation acéteuse, d'où il résulte qu'elles peuvent servir à la fabrication du vin et de l'alcohol. Leur suc exprimé, auquel on ajoute de l'eau et du sucre, fait une boisson agréable, très-rafraîchissante, propre à apaiser la soif, et qu'on peut employer avec avantage dans les maladies inflammatoires. Les limonadiers, les distillateurs, les confiseurs préparent, avec les fraises ou avec leur suc, des glaces, des liqueurs, des pastilles, etc. Prises en grande quantité et pendant long-temps, on assure qu'elles ont souvent produit, telles que dans les fièvres, les échauffements inflammatoires, et même dans la manie furieuse, les changements les plus favorables et les moins attendus. Linnée en fait le plus grand éloge. Il paraît que le nom de ce genre, *fragaria*, vient du latin *fragrans* (odorant, qui sent bon).

Les fraisiers ont de très-grands rapports avec les potentilles. Ils n'en diffèrent essentiellement que par leur réceptacle très-grand, pulpeux, coloré, hémisphérique et caduc. Quoiqu'on ait obtenu par la culture un grand nombre de variétés de fraisiers, on n'en connaît cependant qu'une seule espèce en Europe, le FRAISIER DES BOIS (*fragaria vesca*, Linn.). Sa racine est fibreuse; elle produit une souche écailleuse et des rejets qui se ramifient et contribuent à la multiplication de la

plante. Les feuilles sont presque radicales, composées de trois folioles ovales, presque soyeuses en dessous, fortement dentées; les pédoncules sont longs; les fleurs blanches, terminales, pédonculées; les pétales arrondis. Après la floraison, le réceptacle s'agrandit, devient pulpeux, et porte le nom de fraises (1).

RONCE, FRAMBOISIER.

Les RONCES (*rubus*) sont, comme les fraises, au nombre de ces plantes dont la nature libérale offre les fruits sans qu'il soit nécessaire de les cultiver. Nés dans les forêts et aux lieux incultes, ils deviennent la propriété de tous: quoique inférieurs à ceux du fraisier, ils n'en sont pas moins recherchés à cause de leur saveur agréable et rafraîchissante. La couleur rouge de la plupart leur a fait donner le nom de *rubus* qui indique cette couleur. Quoique ce genre paraisse, au seul aspect de ses fruits, se rapprocher des fraisiers, il en est très-distingué par un calice persistant, à cinq divisions; cinq pétales insérés sur le calice; des étamines nombreuses; le réceptacle des semences court, conique: chaque semence enveloppée par une pulpe succulente, d'où résulte une baie composée.

---

(1) MATTH., 721, fig. 1-2; FUCHS, 853; LOB. 697, fig. 1-2; DOD., 672, fig. 1-2; DALÉCH., 614, fig. 1; TABERN., Ic. 118, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 395; fig. 3; MORIS., § 2, tab. 19, fig. 2.

Parmi les espèces sauvages, une seule a paru digne d'être rapprochée de nos habitations, c'est le FRAMBOISIER ou la RONCE FRAMBOISIÈRE (*rubus idæus*, Linn.). La fraîcheur de ses fruits, leur odeur suave, lui donne le premier rang parmi ses congénères. Cet arbrisseau croît dans les lieux pierreux, sur les montagnes, au milieu des bois, dans les hautes et basses Alpes, plus rare dans les plaines boisées : il recherche l'ombre et le froid. Ses tiges sont blanchâtres, hautes de cinq ou six pieds, armées de petits aiguillons, et garnies de feuilles alternes, pétiolées, les inférieures à cinq, les supérieures à trois folioles ovales, aiguës, blanchâtres et un peu pubescentes en dessous. Les fleurs sont blanches, soutenues par des pédoncules velus et un peu rameux ; elles s'épanouissent dès le printemps, et donnent, pendant tout l'été, des fruits rouges ou blancs.

Les framboises sont très-recherchées pour leur saveur et leur parfum. Elles sont adoucissantes, laxatives, rafraîchissantes, très-propres à éteindre la soif dans la chaleur fébrile, à favoriser la transpiration et le cours des urines. On en prépare une eau très-parfumée, des sirops et une liqueur fort agréable : on en fait des confitures, des gelées, des conserves, des compotes, des glaces, etc. Digérées dans le vin, elles lui communiquent un goût et un fumet délicieux. On en compose, au moyen de leur infusion dans le vinaigre blanc, ce qu'on appelle le *vinaigre de framboise*, que l'on con-

vertit en sirop par l'addition du sucre. On en obtient, par la fermentation, une liqueur alcoholique. Les Russes les emploient à la fabrication du vin, et les Polonais en forment un excellent hydromel. Les jeunes pousses et les feuilles sont avidemment broutées par les chèvres. Il paraît que cette plante a d'abord été observée, dans les temps anciens, sur le mont Ida; d'où vient le nom de *batos idaia* qu'elle a reçu de Dioscoride (1). Ce même auteur applique le nom de *batos* à quelques autres espèces de *rubus*.

Il n'est pas de villageois, point d'enfants qui ne connaissent la RONCE DES HAIES (*rubus fruticosus*, Linn.), sous les noms de *mûres sauvages, meurons, mûres de renard, ronce de saint François*. Cette espèce cause autant de murmures que de plaisir, selon les circonstances. Nous la maudissons quand, dans les bois, les lieux couverts et les broussailles, elle arrête notre marche, déchire nos vêtements, ensanglante nos jambes, par ses rejets qui s'étendent au loin, ou par ses tiges armées d'aiguillons crochus : nous la rencontrons avec plaisir, lorsque, altérés par la fatigue et la chaleur, elle nous offre ses grappes chargées de fruits noirâtres et luisants. Que de fois je l'ai bénie dans mes herborisations! Ses tiges sont sarmenteuses et anguleuses; ses feuilles composées, la plupart, de cinq folioles

---

(1) MATTH., 715, fig. 1; CAMER., 752; CLUS., 1, pag. 117, fig. 1; LOB., Ic. 2, pag. 212, fig. 1; DOD., 743, fig. 1; DALÉCH., 123, fig. 1; TABERN., 897, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 59, fig. 2.

ovales, aiguës, vertes en dessus, cotonneuses et blanchâtres en dessous, dentées en scie; les fleurs blanches, disposées en grappes ou en bouquets. Ses fruits ont une saveur acide, assez agréable, mais un peu fade (1). Les ronces servent, dans les campagnes, à chauffer le four. Il est d'usage d'employer les feuilles en décoction dans les maux de gorge. On fait avec ses fruits, dans certaines provinces, un vin qui, dit-on, est peu inférieur à celui du raisin : on en retire de l'eau-de-vie par distillation : on peut aussi en faire un sirop et des confitures assez agréables : on les emploie, dans les contrées du Midi, à colorer les vins blancs.

La RONCE A FRUITS BLEUS (*rubus cæsius*, Linn.) est encore une espèce très-commune, souvent si abondante, surtout dans les terres en jachères, qu'elle embarrasse la charrue, et rend les labours très-pénibles. On la distingue de l'espèce précédente par ses tiges grêles, couchées, cylindriques, armées d'aiguillons beaucoup plus petits. Ses feuilles sont ternées, un peu velues en dessous; les folioles latérales quelquefois à deux lobes; ses baies couvertes d'une poussière bleuâtre : leurs grains se séparent naturellement à la maturité. Ses fruits sont plus fades, moins abondants que ceux de la ronce des haies (2).

---

(1) MATTH., 714, fig. 1; FUCHS, 152; CAMER., 751; LOB., Ic. 2, pag. 211, fig. 2; DOD., 742, fig. 1; DALÉCH., 119, fig. 1; TABERN., 806, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 57, Ic. 1.

(2) DOD., 742, fig. 2; J. BAUH., 2, pars 59, fig. 1; BULL., Herb., tab. 381.

Les marais tourbeux de la Laponie, de la Suède, du Danemarck, etc. nourrissent la RONCE FAUX-MURIER (*rubus chamæmorus*, Linn.), plante herbacée, dont les racines sont rampantes, les tiges simples, hautes de trois ou six pouces, dépourvues d'aiguillons, garnies de quelques feuilles simples, pétiolées, en cœur, pileuses en dessous, divisées en trois ou cinq lobes, fortement dentées en scie. Les fleurs sont dioïques, blanches, solitaires au sommet de la tige; les baies ovales, d'un roux-clair, d'une saveur aigrelette, assez agréable; elles sont bonnes à manger, humectantes, rafraîchissantes (1) : les Lapons les conservent d'une année à l'autre, ayant soin, lorsqu'elles sont fraîchement cueillies, de les couvrir de neige. En Suède on en fait une limonade, très-agréable dans les grandes chaleurs de l'été.

La nature, dans la production des végétaux, les a destinés à couvrir toute la surface du globe, et l'on ne voit pas sans admiration, dans les terrains stériles et pierreux, des plantes réservées uniquement pour ces localités; c'est ainsi que la RONCE DES ROCHERS (*rubus saxatilis*, Linn.) revêt de ses rejets rampants les roches arides, dans les montagnes des Alpes et dans les contrées du Nord. Ses tiges sont droites, herbacées, privées d'aiguillons, très-simples, hautes d'un demi-pied.

---

(1) LINN., Fl. lap., t. 5, fig. 1; CLUS., 1, pag. 118, Ic. 2, *mediocris;* J.BAUH., 2, pag. 62, fig. 1, *mediocris.*

Les feuilles sont composées de trois folioles ovales, glabres ou un peu pubescentes; celle du milieu longuement pédicellée, les deux latérales sessiles. Les fleurs sont blanches, et forment un petit corymbe terminal; les baies rougeâtres, d'une saveur aigrelette, peu garnies de grains qui se séparent naturellement (1).

(1) Clus., 1, pag. 118, fig. 1; J. Bauh. 2, pag. 61, fig. 1; Flor. dan., tab. 134.



QUINZIÈME GENRE.

CERISIER. (Cerasus, Juss.)

SEIZIÈME GENRE.

PRUNIER. (Prunus, Juss.)

DIX-SEPTIÈME GENRE.

ABRICOTIER. (Armeniaca, Juss.)

DIX-HUITIÈME GENRE.

AMANDIER. PÊCHER. (Amygdalus, Linn.)

CERISIER.

Quel beau spectacle que celui qui va s'offrir à nos yeux dans cette longue suite de fruits délicieux qui se succèdent pendant la plus belle, la plus riche saison de l'année! Admirable dans toutes ses parties, l'agriculture ne l'est pas moins dans cette industrie qui a conduit l'homme à réunir autour de lui ces fruits nombreux répandus dans les différentes parties du globe, et à les choisir tels, qu'ils puissent former une série non interrompue à partir du printemps jusque dans l'automne.

Les premières chaleurs de l'été se font sentir, et déja brille, suspendue aux branches en globes de pourpre, la cerise rafraîchissante.

D'où nous vient ce don précieux? si nous parcourons les antiques forêts, nous y trouvons quelques espèces de celles que nous cultivons sous le nom de *merises* ou *guignes*. La principale difficulté consiste dans les cerises nommées à Paris *griottes* ou *cerises*, *cerises acides*, *cerisiers à fruits ronds*, dont on compte beaucoup de variétés. Rosier prétend qu'on trouve dans les anciennes forêts une sorte de merisier à fruits acides, approchant des griottiers; il le regarde comme le type des cerisiers à fruits acides. Pline dit que le cerisier est originaire d'Asie, et que ce fut Lucullus qui, au retour de ses campagnes contre Mithridate, l'apporta du royaume de Pont en Italie, l'an de Rome 680; et que dans l'espace de cent vingt ans, il se propagea au-delà des mers, jusque dans la Grande-Bretagne : il était commun particulièrement à *Cerasonte*, d'où le nom de *cerasus* (cerisier). Ce cerisier croît encore aujourd'hui sur le bord de la mer Noire, d'après ce que rapporte Tournefort dans son Voyage du Levant. « La campagne de Cérasonte, « dit-il, nous parut fort belle pour herboriser : « ce sont des collines couvertes de bois, où les « cerisiers naissent d'eux-mêmes. » (Volume III, page 63, édition in-8°.) Il est donc assez probable que le cerisier apporté par Lucullus était une variété du griottier ou cerises acides, dont cependant le type pourrait bien exister dans les anciennes forêts de l'Europe. Je doute qu'on puisse le considérer comme une variété du me-

risier, si commun dans les forêts et les bois.

Presque tous les agriculteurs ont divisé, d'après Duhamel, les cerisiers en quatre ordres, outre un très-grand nombre de variétés. Ces ordres sont : 1° le GRIOTTIER ou *cerises acides*, parmi lesquelles on distingue, comme une des meilleures, la cerise de Montmorency, ou à courte queue; 2° les GUIGNIERS, dont les fruits sont presque en forme de cœur, rouges ou noirâtres, mais point acides; ils ne sont peut-être qu'une variété du merisier; 3° les MERISIERS : les fruits sont petits, globuleux, noirâtres, d'une saveur douce et sucrée; on en trouve le type dans les grandes forêts; 4° le BIGARREAUTIER, dont les fruits sont en cœur, assez gros, marqués, d'un côté, d'un sillon longitudinal, de consistance ferme et cassante. On n'en connaît pas le type, quoi qu'en dise Rosier.

La nature ne pouvait faire à l'homme, dans la saison brûlante de l'été, un don plus précieux que les cerises. Leur jus rafraîchissant coule avec délices dans des organes altérés; sa saveur, d'une acidité agréable, corrige l'âcreté des humeurs, et prévient les incommodités occasionées par les grandes chaleurs. Ce fruit est si abondant qu'on peut en conserver une partie pour l'hiver, soit en faisant sécher au soleil ou à la chaleur modérée d'un four les cerises de meilleure qualité, soit en les mettant dans de l'eau-de-vie. On les confit encore au sucre; on en fait des compotes, des mar-

melades, des confitures. Il en est qui en font un vin agréable à boire, mais qui se conserve peu. C'est encore avec les cerises, surtout avec la grosse merise noire, que l'on fait ce ratafia de Grenoble si renommé. Par la distillation de ces mêmes fruits, on obtient une liqueur spiritueuse, une sorte d'eau-de-vie connue sous le nom de *kirsh-waser*, dont le commerce est d'un grand produit. Une petite cerise acide qu'on appelle *marasca* en Italie fournit une autre liqueur spiritueuse qu'on nomme *marasquin*, beaucoup plus douce et plus agréable au goût que la précédente. Dans certains cantons de la Suisse, les habitants font sécher beaucoup de merises pour les manger en forme de soupe, cuites avec du pain, pendant l'hiver et le printemps.

Le bois du cerisier est d'un rouge assez agréable, mais qui ne se soutient pas ; cette couleur se rembrunit : on en fait des meubles. Le bois du merisier lui est préférable ; il est dur, pesant, uni, d'un grain serré, d'une couleur rousse-foncée, approchant de celle de l'acajou : il prend un beau poli : il est fort recherché par les ébénistes, les tourneurs, les menuisiers : on fait avec ses jeunes branches des échalas pour les vignes, des cercles de tonneaux. Les luthiers s'en servent pour les instruments de musique, parce qu'il est sonore. Pour donner au bois de cerisier ou de merisier une couleur d'un rouge-brun qui se soutienne, on le met tremper pendant vingt-quatre heures et plus dans de l'eau de chaux, et on le polit après l'avoir

fait sécher : il acquiert, par ce moyen, une teinte très-solide qui lui donne l'apparence du bois d'acajou. Les plus gros arbres sont employés en bois de charpente, en planches : ce bois est très-bon pour le chauffage ; il donne beaucoup de chaleur, et fournit de bons charbons. Il découle d'entre les fentes de l'écorce une gomme douce et nourrissante, qui diffère de la gomme arabique en ce qu'elle ne fait que se gonfler dans l'eau sans s'y dissoudre : elle est moins transparente et moins blanche. L'écorce moyenne peut fournir une teinture jaune.

Il n'a été question jusqu'ici que des cerisiers et des merisiers cultivés dans tous les vergers et les jardins pour la bonté de leurs fruits. J'ai omis les nombreuses variétés qu'on en a obtenues par la culture, qui se trouvent mentionnées dans les ouvrages d'agriculture auxquels je renvoie le lecteur. Linnée les a toutes renfermées dans le *prunus cerasus* (1) — *avium* (2). Les forêts d'Europe nous fournissent encore quelques espèces de cerisiers, mais qui ne sont que des arbrisseaux d'ornement. On ne fait point usage de leurs fruits comme comestibles, tels sont :

Le CERISIER A GRAPPES (*prunus padus*, Linn.),

---

(1) FUCHS, 425 ; MATTH., 197, fig. 1 ; DOD., 808, fig. 1 ; LOB., Ic. 2, tab. 170, fig. 1 ; DALÉCH., 311, fig. 1 ; TABERN., Ic. 985, fig. 1-2 ; J. BAUH., 1, pag. 228, fig. 1.

(2) TABERN., Ic. 986, fig. 2 ; BLACKW., tab. 425 ; J. BAUH., 1, pag. 220, fig. 1.

arbrisseau qui croît naturellement dans les forêts de l'Europe, et qui, introduit dans les bosquets, y forme par ses belles grappes de fleurs blanches, une décoration agréable. Il se multiplie facilement par ses semences, et par les rejets que fournissent ses racines. Il s'élève à la hauteur de huit ou dix pieds. Son écorce est très-lisse, d'un brun-rougeâtre; ses feuilles ovales-lancéolées. Les grappes sont longues, pendantes et lâches; les pétales ovales-oblongs, un peu denticulés au sommet : il leur succède de petits fruits rougeâtres, puis noirs, d'une saveur amère, peu agréable, qui s'adoucit à la maturité. Les habitants du Kamtschatka et de la Suède mangent ces fruits à cette époque (1).

Le bois de cet arbrisseau est tendre, odorant, léger, agréablement veiné. Les ébénistes et les tourneurs en font de fort jolis ouvrages. Les charrons le préfèrent pour faire des chevilles, parce qu'il a de longues fibres, qu'il se resserre par la pression, et qu'il est peu sujet aux variations de l'atmosphère. Son écorce a une saveur amère, qui a porté à croire qu'on pouvait la substituer au quinquina dans les fièvres intermittentes. C'est une de ces charlataneries de spéculation, d'après laquelle on mélange, dans certaines pharmacies, cette écorce avec celle du Pérou. Chaumeton dit

(1) Matth., 197, fig. 2; Lob.. Ic. 2, tab. 174, fig. 1; Daléch., 312, fig. 3; Tabern., Ic. 988, fig. 1; Dod., 777, fig. 1; J. Bauh., 1 pag. 228, fig. 1.

en avoir éte mille fois témoin dans les hôpitaux militaires.

Le CERISIER MAHALEB (*prunus mahaleb*, Linn.), connu plus généralement sous le nom de *bois de Sainte-Lucie*, est un arbrisseau également recherché à cause des agréments que ses fleurs répandent dans les bosquets, et de l'odeur et la couleur d'un brun-foncé de son bois. Il croît dans les forêts de l'Europe, surtout dans les pays montagneux : il est très-commun aux environs de Sainte-Lucie dans les Vosges, d'où lui est venu son nom. Ce bois ne doit pas être confondu avec un autre du même nom qu'on nous apporte de l'île de Sainte-Lucie, bien plus odorant, plus noir, employés tous deux, surtout le dernier, à la fabrication de jolis petits meubles. Je ne crois pas que l'arbre qui le fournit soit connu (1).

Le bois du mahaleb est dur, roussâtre, susceptible de prendre un beau poli : il répand une odeur assez agréable, surtout quand on le travaille : l'écorce est grise ou d'un brun-rougeâtre; les feuilles un peu arrondies, glabres, dentées, odorantes quand elles sont sèches; les fleurs blanches, presque en corymbe; les fruits petits, noirs, arrondis, d'une saveur amère, désagréable : ils fournissent aux teinturiers une couleur purpurine. M. Thore dit que les feuilles introduites dans le

---

(1) MATTH., 156, fig. 2; CAMER, Epit., 91; LOB., Ic. 2, tab. 133, fig. 1; TABERN., Ic. 989, fig. 1; J. BAUH., 1, pag. 227, fig. 1.

corps des volailles, lui communiquent un fumet très-agréable qui tient de celui de la perdrix.

On a donné le nom de CERISIER DE LA TOUSSAINT ou de la *Saint-Martin* (*prunus semperflorens*, Willd.) à un arbrisseau que l'on cultive dans les bosquets comme plante d'agrément. Son nom lui vient de ce que ses fleurs, qui paraissent au mois de juin, se succèdent jusque dans l'automne, et qu'à cette époque ses fruits achèvent leur maturité, et donnent une cerise assez semblable à celle du griottier, mais dure, d'une saveur très-acide, portée sur un long pédoncule. Les feuilles sont alternes, ovales, dentées en scie; les fleurs solitaires, axillaires, formant par leur rapprochement une grappe lâche, terminale. Son lieu natal n'est pas connu, mais il est très-probable qu'il n'est qu'une variété d'un arbrisseau qu'on trouve, dit-on, dans nos forêts et que l'on nomme *cerisier à la feuille*. Je ne le connais pas.

Un petit cerisier peu élevé, nommé *prunus chamæcerasus*, Jacq., est cultivé dans les bosquets du printemps. Sa forme est agréable; ses feuilles sont petites, ovales et dentées; ses fleurs blanches, solitaires, ou réunies en bouquets axillaires : elles produisent de petits fruits rouges, globuleux, d'un goût amer. L'Écluse a fait connaître le premier cette jolie espèce, qu'on trouve aux lieux secs et sur les collines dans la Hongrie, l'Autriche, la Moldavie, etc. (1).

(1) CLUS., 1, pag. 64, fig. 1; DOD., 808, fig. 2; LOB., Ic., 2, tab. 174, fig. 2; TABERN., 988, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 222, fig. 1.

Il y a plus de deux cents ans que l'Europe s'est enrichie d'un grand et bel arbrisseau connu vulgairement sous les noms de LAURIER-CERISE OU LAURIER-AMANDE (*prunus laurocerasus*, Linn.). Il croît naturellement dans les environs de Trébisonde, d'où il fut transporté à Constantinople. En 1576, L'Écluse en reçut un individu vivant qui lui était envoyé par David Ungnad, ambassadeur de l'empire d'Allemagne à la Porte-Ottomane. Peu auparavant, Bélon en avait déja vu un pied dans le jardin du prince Doria à Gênes. Cet arbrisseau se perpétue facilement de graines, de drageons et de marcottes. Il produit un bel effet dans les bosquets; on en fait des palissades le long des murs; mais il craint à Paris les fortes gelées; il faut le couvrir en hiver, pendant lequel il conserve ses feuilles: elles sont d'une verdure agréable, épaisses, coriaces, luisantes, assez grandes, ovales-lancéolées, à peine pétiolées. Les fleurs sont blanches, disposées en belles grappes axillaires, d'une odeur douce. Il leur succède de petits fruits ovales, peu charnus, noirâtres à leur maturité (1).

On se sert, dans les cuisines, des feuilles de cette plante pour donner le goût d'amandes au lait et aux crèmes : mais ces feuilles renferment dans leur arome des qualités malfaisantes et dangereuses qui exigent qu'on en use avec beaucoup

---

(1) CLUS, 1, pag. 4, fig. 1-2; CAMER., Hort., tab. 23; BLACKW., tab. 512; DALÉCH., 349, fig. 1; J. BAUH., 1, pag. 4204, fig. 1.

de réserve pour n'en pas être incommodé. Cet arome s'obtient par l'infusion ou la distillation des feuilles dans l'eau ou l'alcool : mais il ne faut pas que ces liquides en soient trop chargés ; quand la distillation est répétée plusieurs fois, il en résulte une liqueur qui est un violent poison pour l'homme et les animaux : il n'en faut pas même une bien forte dose pour donner la mort, ainsi que l'ont prouvé plusieurs expériences faites tant en France qu'en Angleterre. Le poison du laurier-cerise est d'ailleurs si subtil que les seules émanations de cet arbre, si l'on s'arrête trop long-temps sous son ombrage, peuvent occasioner des maux de tête assez violents et même des envies de vomir. On a reconnu que le principe délétère qui existe dans l'arome concentré du laurier-cerise était de l'acide prussique, qui, pris même à très-petite dose, donne la mort instantanément, sans qu'aucun moyen puisse en arrêter les funestes effets.

PRUNIER.

Il est évident que le cerisier et le prunier appartiennent au même genre, et que la différence qu'on observe dans la forme de leurs fruits, dans celle de leur noyau, ne peut constituer qu'un caractère spécifique : cependant comme on les a distingués de tout temps, qu'ils le sont dans tous les ouvrages d'agriculture, ainsi que dans le pu-

blic, des auteurs modernes ont cru devoir les tenir séparés. En voici les caractères : un calice caduc, à cinq lobes ; cinq pétales ; des étamines nombreuses ; un ovaire supérieur ; un style ; un stigmate ; un drupe renfermant un noyau lisse, arrondi dans le cerisier, et muni d'un angle peu saillant ; ce noyau, dans le prunier, est ovale-oblong, comprimé, sillonné et anguleux à ses bords.

Le PRUNIER CULTIVÉ (*prunus domestica*, Linn.) était connu des anciens sous les noms de *coccumela* et de *prouné*, comme on le voit dans Théophraste et Dioscoride. Il s'ensuit que le nom de PRUNIER (*prunus*) vient du mot grec *prouné*, dont l'étymologie est très-obscure. Du temps de Pline, et même bien avant, on en cultivait déja un grand nombre de variétés dont cet auteur nous donne l'énumération. Il dit que de son temps le prunier croissait naturellement et en abondance dans les environs de Damas, ce qui a fait présumer que cet arbre nous était parvenu de la Syrie, et que, d'après le rapport du même auteur, il n'avait été introduit en Italie que depuis Caton l'Ancien : on trouve cependant quelques pruniers sauvages dans les forêts, mais ils y sont rares, et ne se trouvent que dans les lieux voisins des habitations de l'homme, ce qui donne lieu de soupçonner qu'il n'y est point indigène (1).

Il n'en est pas de même du PRUNIER SAUVAGE

---

(1) FUCHS, 403; LOB., Ic. 2, tab. 176, fig. 2; DOD., 805, fig. 1;

(*prunus insititia*, Linn.), qu'on pourrait soupçonner d'avoir fourni le type de nos pruniers cultivés, quoiqu'il soit plus probable qu'ils nous ont été procurés des lieux où ils étaient cultivés depuis long-temps. Il est encore possible que plusieurs de nos variétés puissent s'y rapporter. Quoi qu'il en soit, cette espèce diffère de la précédente par ses feuilles moins allongées, plus ovales, roulées à leurs bords, par ses fleurs ordinairement rapprochées deux par deux et non solitaires; enfin par ses rameaux qui deviennent épineux au sommet en vieillissant. Les fleurs paraissent de très-bonne heure. Les fruits sont petits, bleuâtres, arrondis, très-acerbes. Cet arbrisseau s'élève à la hauteur de douze ou quinze pieds: il croît dans les bois, les haies et les buissons (1).

Les prunes viennent après les cerises; elles paraissent dans le mois de juillet, et durent jusque dans l'automne par les variétés qui se succèdent. Elles sont, par leurs qualités alimentaires et adoucissantes, des fruits agréables, très-salutaires. Il existe contre elles un préjugé injuste. On les accuse d'occasioner la dyssenterie, tandis que leur usage modéré, quand elles sont mûres, peut être considéré comme un moyen de la guérir et même de la prévenir; mais il faut éviter de s'en nourrir lorsqu'elles sont encore acerbes: c'est alors qu'elles

---

MATTH., 216, fig. 1; DALÉCH., 314, fig. 1; TABERN., 990, fig. 1; J. BAUH., 1, pag. 184, fig. 1.

(1) BLACKW., tab. 305; DUHAM., Arbr. 2, tab. 41.

peuvent amener des diarrhées et autres incommodités. Les variétés les plus estimées de ce fruit, telles que la reine-claude, le damas violet, et beaucoup d'autres, font, pendant l'été, l'ornement et les délices de nos tables : on en fait aussi des marmelades, des compotes, des tourtes et autres mets d'excellent goût. Les confiseurs en font des dragées, des pâtes, etc. On les confit au sucre, on les conserve dans des sirops, dans de l'eau-de-vie et autres liqueurs, pour le service des tables. Leur usage le plus commun et le plus utile est d'être transformées en *pruneaux*. Pour cela on les aplatit, on les fait sécher au four, et on les conserve dans des caisses. En cet état les prunes se mangent plus particulièrement cuites à l'eau : elles constituent un aliment laxatif et rafraîchissant. Mises en fermentation avec l'eau, les prunes fraîches forment une liqueur vineuse et acidulée, dont on peut retirer de l'alcool par distillation. Leurs amandes, à raison de leur amertume, peuvent être employées comme condîment dans les mets doux, fades et sucrés, pour en relever le goût; mais l'acide prussique qu'elles contiennent, et auquel elles doivent leur amertume, les rend vénéneuses, lorsqu'on les emploie en trop grande quantité. Les Hongrois fabriquent avec les prunes qu'ils mettent en fermentation avec les pommes et autres fruits, une liqueur qu'ils nomment *raki*, moins spiritueuse que l'eau-de-vie, mais plus saine. On a retiré des prunes

un sucre aussi blanc, aussi bien cristallisé que celui de la canne à sucre. Vingt-quatre livres de prunes, y compris les noyaux, ont fourni deux livres de sucre, six livres de sirop et deux pintes d'eau-de-vie.

Le bois du prunier est dur, d'un tissu serré, marqué de belles veines rouges; mais cette couleur brunit, passe vite, et ne se conserve passablement qu'en faisant bouillir le bois dans une lessive de cendre, ou dans de l'eau de chaux. Les ébénistes, les tourneurs en font divers ouvrages fort recherchés; mais il faut l'employer bien sec; il se fend et se tourmente facilement. La gomme jaunâtre et transparente qui suinte en forme de goutte ou de larmes, de l'écorce du prunier, a toutes les propriétés de la gomme arabique, et pourrait être employée aux mêmes usages.

Le PRUNIER ÉPINEUX, OU PRUNELLIER (*prunus spinosa,* Linn.) rivalise avec l'aubépine, par le nombre, la beauté, l'éclat de ses fleurs, mais elles n'en ont point la douce odeur: elles se montrent au retour du printemps. Cet arbrisseau ne croît qu'en buisson dans les haies et les bois : il est hérissé de fortes épines. Son écorce est brune; ses feuilles ovales, lancéolées, assez petites et dentées. Ses fruits sont petits, globuleux, bleuâtres, d'une saveur très-acerbe; ils mûrissent vers la fin de l'automne. Lorsqu'ils ont été frappés par les premières gelées, ils acquièrent une saveur moins désagréable. Dans certains cantons, les habitant

des campagnes les broient, les mêlent avec de l'eau pour en faire une sorte de boisson avec laquelle ils se désaltèrent : on les mêle aussi aux mauvais vins pour leur donner de la couleur, et par la fermentation on en obtient une liqueur spiritueuse. Dans le Nord, on boit, comme du thé, l'infusion faite avec ses feuilles. L'écorce des tiges est très-astringente : mêlée avec un peu de potasse, elle donne une teinture rouge, et avec du sulfate de fer, une couleur noire qui peut servir d'encre. Cette écorce, et le bois lui-même, sont bons pour le tannage des cuirs (1).

Villars nous a fait connaître une nouvelle espèce de prunier, qu'il nomme PRUNIER DE BRIANÇON (*prunus brigantiaca*, Willd.). Il est remarquable par ses feuilles ovales, presque rondes, bordées de dents très-inégales, assez profondes; les stipules petites, à deux lobes. Les fleurs sont petites, presque sessiles; les fruits d'une forme sphérique, d'un blanc-jaunâtre à la maturité. Cet arbrisseau s'élève à la hauteur de huit ou dix pieds. Il croît dans les environs de Briançon. D'après Villars, on retire de l'amande, par expression, une huile assez fine, un peu amère, bonne à manger. On la connaît, dans le pays, sous le nom d'*huile de marmotte*.

---

(1) MATTH., 217, fig. 1-2; LOB., Ic. 2, tab.176, fig. 1; DOD., 753, fig. 1; DALÉCH., 130, fig. 1; TABERN., Ic. 992, fig. 1; J. BAUH., 1, pag. 193, fig. 1.

ABRICOTIER.

L'ABRICOTIER COMMUN (*prunus armeniaca*, Linn.) appartient encore aux pruniers. Il n'en diffère que par son noyau arrondi, comprimé, muni sur les côtés de deux saillies, l'une obtuse, l'autre aiguë. C'est un arbre de moyenne grandeur, dont l'écorce est brune, les rameaux étendus; les feuilles grandes, presque en cœur à leur base; les fleurs blanches, sessiles, disposées par bouquets, quelquefois solitaires. Les fruits sont assez gros, un peu aplatis sur les côtés. Leur chair est tendre, pâteuse, d'une saveur agréable (1).

Cet arbre est originaire d'Arménie, dont il porte le nom. On croit qu'il fut d'abord apporté à Rome, et depuis cultivé dans une grande partie de l'Europe. On en a obtenu des variétés très-intéressantes, en particulier l'*alberge* et l'*abricot-pêche*, dont la chair est fondante, parfumée, d'un goût exquis : le premier a la chair d'un jaune-rougeâtre, d'une saveur vineuse; le second est un des plus gros que l'on connaisse. Son noyau est percé à un de ses côtés, d'un canal ouvert à ses deux extrémités, et dans lequel on peut très-facilement faire passer un fil.

L'abricotier se plaît dans les terres légères : il faut l'exposer au midi, et l'abriter des vents du nord. On le cultive en plein vent ou en espalier :

---

(1) MATTH., 204, fig. 1-2; LOB., Ic. 2, tab. 177, fig. 2; DOD. 797, fig. 1; DALÉCH., 297, fig. 1-2; TABERN., Ic., 993, fig. 1-2; J. BAUH., 1, pag. 167, fig. 1-2; PARK., 1512.

on le tient aussi en buisson dans les parterres et dans les jardins de peu d'étendue. Il se greffe sur le prunier, et sur des individus provenus de ses semences. Ceux que l'on cultive en plein vent donnent des fruits plus petits, mais d'un meilleur goût que ceux qui viennent en espalier. On en fait de bonnes confitures, des compotes; on le conserve aussi dans l'eau-de-vie. On fait, avec les amandes, d'excellent ratafia. Le bois de l'abricotier est jaunâtre et veiné; mais il n'est pas d'un très-bon emploi : les tourneurs en font cependant quelque usage. Il en découle une gomme qu'on peut substituer à la gomme arabique. L'abricotier, chez les anciens, était, comme chez nous, placé au nombre des arbres fruitiers. Les Grecs le nommaient *bericoccion* (*præcocia*), à cause de ses fleurs qui paraissent de très-bonne heure au printemps; ou *melea armeniaca*, à cause de son lieu natal. Dioscoride le place avec les pêchers.

AMANDIER.

L'AMANDIER (*amygdalus*, Linn.) a ses fleurs semblables à celles des genres précédents : il n'en est distingué que par son fruit revêtu d'un brou sec, coriace et non pulpeux, par son noyau crevassé et poreux. On prétend que le nom *amygdalus* lui a été donné à cause des gerçures de son noyau, nom dérivé du grec *amuqué* (gerçure).

Notre AMANDIER COMMUN (*amygdalus communis*, Linn.) est un arbre d'environ vingt-cinq pieds,

dont le bois est dur, l'écorce un peu gercée ; celle des rameaux lisse et grisâtre : les feuilles pétiolées, alternes, lancéolées, dentées, aiguës. Les fleurs sont blanches, presque sessiles, solitaires ou géminées. Le fruit est connu sous le nom d'*amandes*. On en distingue de deux sortes, les *amandes douces* et les *amandes amères* (1).

Il paraît hors de doute que le pays natal de l'amandier est le Levant, l'ancienne Grèce, la Barbarie, et quelques contrées de l'Asie. Il ne se trouve aujourd'hui dans l'Italie et les départements méridionaux de la France, que parce qu'il s'y est acclimaté depuis l'époque où il a été apporté d'Asie en Europe. Pline paraît douter que l'amandier ait été connu des Romains du temps de Caton le Censeur ; *car*, dit-il, *l'arbre dont il fait mention est* la noix grecque, *mise, par quelques-uns, au nombre de nos diverses sortes de noix* (2). Il me paraît bien plus probable, malgré ce passage de Pline, que la culture de l'amandier date de bien plus loin, et que le *nux græca* (la noix grecque) de Caton devait désigner cet arbre, surtout si l'on considère que cette expression a été également employée pour l'amandier par Virgile dans ces vers du 1er livre des *Géorgiques*, si élégamment rendus par notre poète Delille :

Peut-être voudrais-tu, dès la saison de Flore,

---

(1) Matth., 221, fig. 1 ; Trag., 1089 ; Camer., 169 ; Lob., Ic. 2, tab. 140, fig. 1 ; Dod., 798, fig. 1 ; Daléch., 317, fig. 1 ; Tabern., 996, fig. 2 ; J. Bauh., 1, pag. 174, fig. 1.

(2) Pline, lib. 15, cap. 22.

Prévoir ce que pour toi l'été va faire éclore?
Regarde l'AMANDIER reverdir tous les ans,
Et courber en festons ses rameaux odorants.
Abonde-t-il en fleurs? Par des chaleurs ardentes
Le soleil mûrira des moissons abondantes.
Si des feuilles sans fruits surchargent ses rameaux,
Le fléau ne battra que de vains chalumeaux (1).

Il s'agit ici d'un arbre qui produit une sorte de noix (*nux*), et qui souvent se charge au printemps d'un grand nombre de fleurs. Cet arbre ne peut être le noyer, qui ne porte point de fleurs, du moins dans le sens vulgairement attaché à ce mot; ce ne peut être non plus aucun des arbres dont les fruits sont à pepins : il ne reste donc que l'amandier. Au reste, la connaissance de l'amandier remonte à la plus haute antiquité. Les anciens le cultivaient comme on fait de nos jours; ils en distinguaient également plusieurs variétés.

« Les Grecs, dit M. Bernard, dans un excellent mémoire sur l'amandier, mettaient au premier rang les amandes de l'île de Naxos, et au second celles de Chypre, qui sont larges au bout : aujourd'hui on préférerait celles de Provence, si elles étaient assez abondantes pour fournir au commerce : on estime celles de Gênes et d'Espa-

(1) Contemplator item, cum se NUX plurima sylvis
Induet in florem, et ramos curvabit olentes :
Si superant fœtus, pariter frumenta sequentur,
Magnaque cum magno veniet tritura calore;
At si luxuriâ foliorum exuberat umbra,
Nequicquam pingues paleâ teret area culmos.

gne. L'amandier aime les pays chauds, et y prend une belle croissance. Les anciens le cultivaient sans beaucoup de peines dans l'île de Thax, qui était dans la Thrace, dans celles de Naxos, de Chypre, dans la Paphlagonie, et dans presque toute la Grèce : c'est pour cela que son fruit a long-temps porté le nom de *noix grecque* et de *noix thrasienne*. Varron préférait celle-ci à toutes les autres.

« On trouve des amandiers dans le Levant, en Afrique, en Barbarie. Granger nous assure qu'il n'y a ni amandiers, ni noyers en Égypte. Hasselquist en dit autant pour la Palestine. Cet arbre n'était pas connu autrefois en Italie; aujourd'hui il y est assez répandu. En quelques endroits de l'Allemagne on l'a fort multiplié, et l'on y fait cas surtout des amandes de Spire et de Landau. Il vient bien en Suisse et dans le Valais; il croît aussi à Iéna, dans le Piémont et dans la Corse. Les Portugais et les Espagnols le dispersent dans leurs champs et dans leurs vignobles. En France on cultive presque partout l'amandier, mais principalement en Touraine, et dans les provinces méridionales, comme le Dauphiné, la Provence, le Languedoc, etc. Il réussit moins bien, et même il se refuse à toute culture, quand on s'approche du Nord. En Angleterre, on ne le voit que rarement porter son fruit. Il n'y en a point du tout en Suède, ni en Laponie, ni en Prusse, ni en Poméranie, ni en Silésie, ce qui est constaté par

les flores et l'énumération que différents auteurs ont donné des plantes de ces pays. »

Outre les avantages que l'on retire de son fruit, l'amandier sert encore à orner les vergers et les bosquets par l'élégance de son port, la légèreté de son feuillage, par ses rameaux couverts de belles fleurs blanches dès le commencement de mars, et même plus tôt, quand l'hiver n'est pas rigoureux. Son bois est dur, veiné de bandes verdâtres : il prend assez bien le poli, et les ébénistes en font de fort jolis ouvrages. Cet arbre se plaît dans les terrains légers, sablonneux et pierreux. On le multiplie de graines, choisies de préférence parmi les amandes à coques tendres, parce qu'elles sont d'une meilleure qualité : les variétés se propagent de greffes.

Les amandes douces, vertes ou sèches, sont servies sur nos tables. On en fait des gâteaux, des biscuits, des massepains, des macarons, des dragées, des pralines, et autres sucreries : elles font la base des émollients, du sirop d'orgeat, auquel on mêle des amandes amères pour le rendre plus savoureux ; la pâte d'amandes est employée comme cosmétique. L'huile d'amandes douces, faite à froid, sert utilement pour dissiper les coliques, adoucir la toux. Les amandes amères, favorables dans les constipations et l'empoisonnement, sont nuisibles et même mortelles pour plusieurs quadrupèdes, et même pour la plupart des oiseaux domestiques. Les feuilles des amandiers sont man-

gées avec plaisir par tous les bestiaux; elles sont pour eux une excellente nourriture; elle les engraisse, dit-on, en très-peu de temps.

L'AMANDIER NAIN (*amygdalus nana*, Linn.) est un charmant petit arbrisseau dont les tiges sont touffues, en buisson. Il ne s'élève guère au-delà de deux pieds. Ses feuilles sont étroites, lancéolées et dentées; les fleurs sessiles, solitaires ou géminées. Elles naissent en grand nombre le long des rameaux et des tiges; d'un beau rouge ou d'un rose tendre : elles s'épanouissent au commencement du printemps, et produisent un effet admirable dans les massifs sur le devant des bosquets, ainsi que dans les grands parterres où cet amandier est cultivé comme un arbrisseau d'ornement. Son fruit est petit; son amande d'une grande amertume; le brou couvert d'un épais duvet. Il nous vient de l'Asie. On le multiplie de drageons et de graines : on le greffe sur le prunier et l'amandier commun (1).

PÊCHER.

De tous les fruits qui croissent dans nos jardins, il en est peu qui flattent l'œil plus agréablement que la pêche. Sa peau fine et délicate, son duvet tendre, d'un blanc-verdâtre, relevé par un rouge d'une teinte légère, joints à sa forme ar-

(1) AMMAN., Ruth., tab. 30; PLUK., Almeg., tab. 11, fig. 3; MUNT., Hist., tab. 7; DUHAM., Arbr. fruit. 1, tab. 3.

rondie et gracieuse, invitent la main à la cueillir, et le palais à la savourer. Sa chair pulpeuse, succulente, parfumée; son eau sucrée, rafraîchissante, en font, pendant les chaleurs de l'été, un des meilleurs fruits de l'Europe. Toutes les belles variétés que la culture en a obtenues ajoutent encore au mérite de cet excellent fruit par leur saveur différente, leur forme, leur volume, par leur maturité à diverses époques de la saison. Les fleurs, d'un rouge tendre, paraissent avant les feuilles, dès les premiers jours du printemps. Elles nous seraient bien plus agréables, si nous n'appréhendions pas que des froids tardifs ne viennent en détruire les germes, comme il n'arrive que trop souvent. Nous n'avons pas la même crainte pour ces jolis pêchers à fleurs doubles, qui ne se cultivent que pour l'embellissement de nos parterres, qui sont stériles, mais dont les fleurs se conservent plus long-temps, et ont une couleur plus éclatante, plus foncée.

Le PÊCHER (*amygdalus persica*, Linn.) a ses fleurs conformées comme celles de l'amandier; le noyau même en diffère peu. Il est plus dur, plus ovale, marqué de sillons ou de crevasses profondes: aussi a-t-on conservé ces deux arbres dans le même genre, quoique désignés sous deux noms différents. Cet arbre est de médiocre grandeur. Ses feuilles sont longues, étroites, lancéolées, aiguës et dentées; les fleurs sessiles et solitaires. On distingue les nombreuses variétés de pêches en

deux ordres principaux : 1° les *pêches proprement dites*, dont la chair se détache du noyau, et dont la peau s'enlève avec facilité ; 2° les *alberges* ou *pavies*, dont la chair est adhérente au noyau, et dont la peau s'enlève plus difficilement (1).

Quoiqu'il y ait quelque obscurité dans ce que Théophraste et Dioscoride ont dit du pêcher, de leur *rodachena* ou *persica mela*, il est hors de doute que les anciens connaissaient le pêcher, et qu'ils en cultivaient plusieurs variétés. Pline dit qu'il est originaire de Perse, ainsi que son nom l'indique. Il y a très-long-temps qu'il est cultivé en Europe. Il aime les sols légers, profonds, de bonne qualité : il ne réussit pas dans les terrains compactes, argileux ou humides. On le place plus ordinairement en espalier, à une bonne exposition abritée du nord ; quelquefois aussi on le tient en plein vent : dans ce dernier cas il vit bien moins long-temps, et la maturité des fruits n'est pas aussi assurée. Le bois, surtout des pêchers en plein vent, est dur, veiné de larges bandes d'un rouge tirant sur le brun : son tissu est serré et susceptible d'un beau poli, employé pour des ouvrages d'ébénisterie. On a soin de le débiter en plaques minces lorsqu'il est encore vert, parce qu'il est sujet à se gercer en se séchant : on s'en sert en placage quand il est bien sec.

(1) Fuchs, 601 ; Matth., 203, fig. 1 ; Lob., Ic. 2, tab. 139, fig. 2 ; Dod., 796, fig. 1 ; Camer., 144-145 ; Daléch., 295, fig. 1 ; Tabern., Ic. 994, fig. 1-2 ; J. Bauh., 1, pag. 157, fig. 1.

Les fleurs et les feuilles du pêcher sont d'une saveur extrêmement amère, analogue à celle du laurier-cerise : cette amertume a quelque chose d'aromatique, due à l'acide prussique qu'elles renferment. Elles exercent sur l'économie animale une action très-remarquable, qui se manifeste par le vomissement, ou une violente purgation, quand la dose est modérée; plus forte, elle détruit l'irritabilité des organes, et peut occasioner la mort : d'où vient qu'elles ont été signalées comme purgatives et vermifuges. Il ne faut les employer qu'avec une grande prudence. Les amandes des noyaux présentent, mais à un plus faible degré, la même amertume que les feuilles. L'acide prussique auquel elles doivent leur saveur s'y trouve uni à une certaine quantité de matière amilacée nutritive, et à beaucoup d'huile douce, qui leur donne, en partie, les propriétés adoucissantes de la plupart des amandes huileuses, et les rend propres à faire des émulsions : mais on se borne à les associer, en petite proportion, aux autres semences émulsives.



DIX-NEUVIÈME GENRE.

POMMIER. (Malus, Juss.)

VINGTIÈME GENRE.

POIRIER. COIGNASSIER. (Pyrus, Juss.)

VINGT-UNIÈME GENRE.

SORBIER. (Sorbus, Linn.)

VINGT-DEUXIÈME GENRE.

ALISIER. (Cratægus, Linn.)

VINGT-TROISIÈME GENRE.

NÉFLIER. (Mespilus, Linn.)

POMMIER.

Depuis la fin du printemps jusque vers les premiers jours de l'automne, l'homme jouit de ces fruits acidulés, antiputrides et rafraîchissants, si favorables dans la saison brûlante de l'été, qu'il a enlevés aux forêts, réunis autour de lui, perfectionnés par son industrie; mais ces fruits mous et aqueux ne peuvent se conserver au-delà de leur maturité: il nous fallait aussi des provisions d'hiver, les mêmes forêts nous les ont fournies, nous

les avons trouvées dans la plupart des pommes et des poires dont la chair ferme et succulente peut se conserver d'une année à l'autre.

Dès le printemps le POMMIER (*malus*, Juss.) paré de ses belles fleurs et de son feuillage naissant, a concouru avec nos autres arbres d'ornement, à l'embellissement des beaux jours de cette saison : il devient dans l'automne un de nos arbres fruitiers les plus précieux, double jouissance que nous ont ménagée la nature et les soins de l'homme. Né dans les antiques forêts, le pommier doit avoir été connu dès la plus haute antiquité : il y a long-temps que le cultivateur a su convertir en fruits doux les pommes acerbes. Ce sont des pommes douces que Tityre promet à Mélibée, en l'invitant à un repas champêtre :

Sunt nobis mitia poma,
Castaneæ molles, et pressi copia lactis.
VIRG., Eglog. I, v. 81.

On raconte que dans les îles de l'Archipel, où les pommes sont rares, les jeunes filles grecques en font, le jour de la Saint-Jean, une sorte de ceinture, qu'elles nomment *kladonia,* et qu'elles portent ce jour-là. Elles gravent leur nom sur ces pommes, les ornent de rubans et de fleurs et les conservent soigneusement. Si les pommes se flétrissent promptement, c'est un présage funeste. La jeune fille assez heureuse pour que ces fruits se conservent long-temps intacts, regarde cette circonstance comme l'annonce d'un mariage, et

d'une longue suite de jours prospères. Je ne réponds pas de ce fait; je ne le cite que d'après M. Loiseleur de Longchamp, qui ne dit pas où il l'a pris. Dans le cas de la réalité, il faut ou que les pommes soient bien précoces dans l'Archipel, pour qu'il y en ait déja à la Saint-Jean, ou qu'elles se conservent jusqu'à cette époque, ce qui est difficile à croire dans un pays chaud.

On sait que le nom de *malus* appliqué aujourd'hui exclusivement au pommier, était donné anciennement aux fruits charnus, sphériques, un peu gros, aux oranges, aux citrons, aux pêches, aux abricots, aux grenades, etc. Les Grecs emploient plus particulièrement les noms de *mela* et *melon* pour le pommier et son fruit. Linnée réunit dans le même genre les pommiers aux poiriers; on a trouvé moyen de les séparer pour se conformer à l'usage général. Le pommier est caractérisé par un calice persistant, à cinq divisions; cinq pétales; des étamines nombreuses; un ovaire inférieur; cinq styles soudés à leur base; une pomme sphérique, ombiliquée à ses deux extrémités, renfermant, dans une pulpe très-épaisse, une capsule cartilagineuse, à cinq loges; les semences ou pepins cartilagineux.

Le POMMIER (*malus communis*, Juss.; *pyrus malus*, Linn.) est un arbre d'une moyenne grandeur; dans son état sauvage les rameaux sont très-souvent épineux; les feuilles pétiolées, ovales, un peu aiguës, à peine dentées : les fleurs assez

grandes, d'un blanc mêlé de rose, disposées en une sorte d'ombelle sessile, auxquelles succèdent des fruits arrondis, charnus, très-acerbes dans leur état sauvage. Celles que l'on cultive fournissent un très-grand nombre de variétés qu'on distingue en deux ordres : 1° les *pommes douces*, dites *à couteau*, très-agréables à manger, dont la forme, la saveur, la couleur, la grosseur, sont très-variables; 2° les *pommes acerbes* ou *à cidre*, préférables pour cette boisson aux pommes douces. Le pommier croît naturellement dans les forêts (1).

La pomme est, de tous les fruits d'hiver, celui qui se conserve le plus long-temps : elle partage, avec la poire, l'honneur d'orner nos tables. C'est ainsi, qu'à la suite de cette foule de viandes, déguisées sous toutes sortes de formes, nous finissons par rendre hommage aux simples productions de la nature. Les pommes sont rafraîchissantes, antiputrides; les douces sont laxatives, les âcres astringentes : crues, elles occasionent des vents aux estomacs faibles; mais cuites elles forment un aliment sain, léger, pectoral; leur décoction, leur sirop calment la toux; le suc exprimé lâche le ventre et remédie à la constipation. On en fait des compotes, des gelées, des confitures, et enfin on en obtient, par la fermentation, cette boisson

---

(1) Lob., Ic. 2, tab. 165, fig. 1; Dod., 789, fig. 1; Camer., 141; Tabern., Ic. 108, fig. 1-2; Daléch., 285, fig. 1; J. Bauh., 1, p. 1, *varietates*.

si agréable, connue sous le nom de *cidre*. Celles qui fournissent le meilleur cidre sont les plus acerbes. Quand il est de bonne qualité, il se conserve pendant deux, trois et même quatre ans. On en retire de l'eau-de-vie et de très-bon vinaigre. Le bois des pommiers est léger, doux et liant, moins dur que celui des poiriers. Il est recherché par les menuisiers, les tourneurs, les ébénistes : il est uni, coloré, propre à recevoir un beau poli. L'écorce teint en jaune. La plupart des bestiaux mangent volontiers les feuilles de cet arbre; le marc du cidre, les pommes sauvages écrasées, mêlées aux fourrages, passent pour un bon préservatif contre les maladies des bêtes à cornes. Ces arbres se perpétuent de graines, de drageons et de greffes : ils veulent un climat tempéré, un terrain frais, profond et de bonne qualité.

On cultive dans les bosquets quelques espèces de pommiers exotiques, à cause de la beauté de leurs fleurs et non pour leurs fruits dont on ne fait aucun usage. Voici ce qu'en dit M. Desfontaines, dans son *Histoire des arbres et arbrisseaux*, etc. « Les fleurs du POMMIER ODORANT (*malus coronaria*), du POMMIER TOUJOURS VERT (*malus sempervirens*), du POMMIER HYBRIDE (*malus hybrida*), sont très-belles : elles s'épanouissent au printemps et répandent une odeur extrêmement agréable. On cultive ces espèces dans les bosquets; mais leurs fruits ne sont pas bons à manger. Le POMMIER A BOUQUETS (*malus specta-*

bilis), apporté de la Chine en Angleterre, en 1780, et cultivé en France depuis quelques années, est un charmant arbrisseau, dont les fleurs sont grandes, nombreuses, nuancées de rose et fort jolies. Cette espèce fleurit au commencement du printemps, et est fort recherchée pour l'ornement des parterres. »

POIRIER.

Le POIRIER COMMUN (*pyrus communis*, Linn.) ne diffère essentiellement du pommier que par les cinq styles distincts à leur base, et par son fruit ombiliqué seulement au sommet et non à la base. C'est un assez grand arbre dont le bois est dur, rougeâtre; les branches fortes, épineuses dans les individus sauvages; les feuilles glabres, ovales, aiguës, à peine dentées ou entières, à longs pédoncules pendants. Les fleurs sont blanches, réunies par bouquets le long des rameaux. Les fruits ordinairement de forme conique, ont produit, par la culture, un très-grand nombre de variétés, qu'on distingue vulgairement en deux ordres principaux : 1.° les *poires à couteau*, tendres, savoureuses, d'une conservation plus difficile; 2° les *poires à cuire*, dont la chair est plus ferme, un peu acerbe, et qu'on ne mange guère que cuites. On pense assez généralement que toutes ces nombreuses variétés ont pour souche commune le poirier sauvage, qui croît naturellement dans les grandes forêts de l'Europe.

Les anciens connaissaient le poirier. On le trouve cité dans l'*Odyssée* d'Homère, sous le nom d'*ochné*, faisant partie des arbres qui composaient le verger d'Alcinoüs : il portait chez les Grecs le nom d'*apios*, et chez les Latins celui de *pyrus*, qu'on dit être d'origine celtique. Théophraste s'étend au long sur sa culture. Nous voyons d'après lui et d'après Pline, qu'on retirait des poires une liqueur spiritueuse, et qu'on propageait de greffes les différentes variétés. Virgile en parle dans ce sens en plusieurs endroits de ses *Églogues* et des *Géorgiques :*

Insere, Melibœe, pyros; pone ordine vites.
Egl. I, v. 74.

et ailleurs;

Insere, Daphni, pyros; carpent tua poma nepotes.
Egl. IX, v. 50.

Des rameaux étrangers un arbre s'embellit;
D'un fruit qu'il ignorait son tronc s'enorgueillit :
Le poirier sur son front voit des pommes éclore,
Et sur le cornouiller la prune se colore (1).
DELILLE, Georg.

Les poiriers sauvages produisent des fruits acerbes, durs, pierreux, qui acquièrent, par la greffe et la culture, une chair douce, fondante, sucrée, rafraîchissante et un peu laxative; mais

(1) Et sæpe alterius ramos impune videmus
Vertere in alterius, mutatamque insita mala
Ferre pyrum, et prunis lapidosa rubescere corna.
Georg., lib. II, v. 32.

les fruits durs, un peu acerbes, sont astringents, et valent mieux cuits que crus : on en fait des compotes. Celles qu'on appelle *poires séchées* ou *tapées*, ont éprouvé plusieurs préparations au four, qui les rendent susceptibles de se conserver long-temps, surtout si l'on a soin de les tenir dans un lieu sec. Avec les poires on fait encore une espèce de confitures, connue sous le nom de *raisiné*, qui se compose de poires et de vin doux. Quand ce dernier manque, on le remplace par un sirop extrait des pelures de poires bouillies dans l'eau. On obtient encore des poires une liqueur fermentée connue sous le nom de *poiré*, assez semblable au cidre, de moins longue durée, d'une saveur agréable, un peu capiteux, très-apéritif, qu'on dit être bon pour les personnes qui ont trop d'embonpoint, et pour celles qui sont menacées d'hydropisie. Quand il est clair, limpide, il ressemble beaucoup au vin blanc, et pétille comme le vin de Champagne. Il est des marchands qui le font passer pour tel, ou qui en font des mélanges pour augmenter leurs vins blancs. On en retire du vinaigre et de l'eau-de-vie. Le marc des poires, qui reste dans les pressoirs, peut, après avoir été séché, servir de mottes à brûler, avantage que n'offre point celui des pommes.

Le bois du poirier est dur, pesant, d'un tissu très-uni, très-serré, d'une couleur un peu rougeâtre : les vers ne l'attaquent pas. Il prend très-

bien la couleur noire, et alors il ressemble à l'ébène, presque au point de s'y tromper. Après le buis et le cormier, c'est un des meilleurs bois qu'on puisse employer pour la sculpture et la gravure en bois. Au rapport de Pausanias, la statue de Junon à Argos était une figure informe formée du tronc d'un poirier sauvage : elle fut remplacée par la suite, par une autre en or et en ivoire. Ce bois acquiert un beau poli : sa dureté le fait rechercher pour les ouvrages de tour et les outils de menuiserie. Les ébénistes l'emploient pour la marqueterie; les luthiers en font des flûtes et autres instruments; mais il faut qu'il soit bien sec avant d'être employé, sans quoi il se tourmente et se contourne. On préfère celui du poirier sauvage, comme plus dur, et d'un tissu plus serré. On élève ce poirier en pépinière pour greffer dessus les autres poiriers (1).

COIGNASSIER.

Il y a trop peu de différence entre le poirier et le coignassier pour les tenir séparés en deux genres. Notre COIGNASSIER (*pyrus cydonia*, Linn., *cydonia,* Juss.) ne se distingue des autres poiriers que par le duvet jaunâtre et cotonneux qui revêt ses fruits. C'est un arbre d'un assez bel aspect,

---

(1) MATTH., 208, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 165, fig. 2; DOD., 800, fig. 1; DALÉCH., 308, fig. 1; TABERN., 1010-1018, *varietates;* J. BAUH., 1, pag. 35, fig. 1, et *var.*

d'une grandeur médiocre. Son tronc est un peu tortueux; ses rameaux diffus, pubescents dans leur jeunesse. Les feuilles sont molles, ovales, blanches et cotonneuses en dessous; les fleurs axillaires, solitaires, blanches avec une teinte rougeâtre. Leur calice est velu; la corolle assez grande; les pétales concaves, un peu arrondis, l'ovaire pubescent. Le fruit est jaunâtre, très-odorant; la pulpe ferme, charnue; les semences un peu calleuses. On a obtenu, par la culture et la greffe, plusieurs variétés distinguées par la forme des fruits oblongs, globuleux ou en forme de poire (1).

Cet arbre croît aujourd'hui naturellement dans les contrées méridionales de France et ailleurs. On le dit originaire de l'Asie et de l'île de Crète. Il paraît qu'il était surtout très-commun aux environs de l'ancienne ville de Cydon, aujourd'hui la Canée, d'où lui est venu le nom de *cydonia* chez les Grecs; les Latins le nommaient *malus cydonia.* Il est désigné bien évidemment dans ce vers de Virgile :

Ipse ego cana legam tenerâ lanugine mala.
Egl. II. v. 51.

peut-être aussi en est-il également question dans ces autres vers :

---

(1) Fuchs, 374; Matth., 202, fig. 1-2; Lob., Ic. 2, pag. 151, fig. 1; Dod., 795, fig. 1; Tabern., Ic. 1011, fig. 2; Camer., 142, 143; Daléch., 291, fig. 1; J. Bauh., 1, pag. 27, tab. 1; Duham., Arb. 1, tab. 83.

Quod potui, puero sylvestri ex arbore lecta
Aurea mala decem misi; cras altera mittam.

Virg., egl. III, v. 70.

Le coignassier était regardé comme l'emblème du bonheur et de l'amour. On l'avait consacré à Vénus, et, d'après Plutarque, une loi de Solon ordonnait aux nouvelles mariées de manger de la chair de coing avant d'entrer dans le lit nuptial. Pline rapporte que c'était l'usage à Rome de placer des poires de coings sur la tête des statues des dieux qui présidaient au lit nuptial, et que même on en ornait les salles dans lesquelles les grands recevaient les salutations à leur lever. On a établi la question de savoir si les coings n'étaient pas les pommes d'or du jardin des Hespérides, d'autant plus que, d'après M. Ganesio, l'oranger était inconnu aux anciens, et qu'il ne venait pas dans les contrées où se trouvaient les Hespérides, tandis que le coignassier est connu et cultivé depuis très-long-temps.

Les coings sont très-odorants : leur saveur est âpre, austère, un peu acide et très-astringente; elle se transforme, par la cuisson, en un goût un peu sucré, aromatique, qui cependant ne plaît pas à bien des personnes. Ces fruits passent pour stomachiques, astringents, fortifiants. On en fait des confitures, des gelées, des marmelades, des sirops, des pâtes qu'on associe au sucre, qui passent pour utiles dans le cours de ventre. Les semences contiennent une grande quantité de muci-

lage doux et visqueux qui se dissout facilement même dans l'eau froide. Il a toutes les qualités adoucissantes de la gomme arabique, propre à émousser l'acrimonie des humeurs. Les agronomes cultivent les coignassiers en grand dans les pépinières, et le préfèrent au poirier sauvageon pour greffer toutes les espèces de poirier, parce que les fruits qui en résultent sont plus précoces et beaucoup plus beaux.

SORBIER.

Les SORBIERS (*sorbus*) n'ont que trois étamines : on dit qu'ils en ont quelquefois deux ou cinq. Le fruit est une baie à trois loges, une semence cartilagineuse dans chaque loge. Ce sont des arbres charmants, sortis de nos forêts, cultivés pour l'ornement des bosquets et des jardins. Leur feuillage est élégant, touffu, léger, d'un beau vert. Au retour du printemps ils produisent de belles fleurs blanches, disposées en larges bouquets, auxquels succèdent des fruits d'un rouge de feu qui restent sur l'arbre une partie de l'hiver.

L'espèce la plus commune et généralement la plus cultivée, est le SORBIER DES OISEAUX (*sorbus aucuparia,* Linn.), arbre peu élevé, d'une médiocre grosseur, à feuilles ailées avec une impaire, composées d'environ six ou huit paires de folioles opposées, lancéolées, aiguës, dentées, un peu cendrées en dessous, légèrement velues dans leur jeunesse. Ses fleurs sont blanches, nombreuses,

disposées en corymbes sur des pédoncules rameux. Ses fruits sont d'un très-beau rouge. Cet arbre est commun dans nos bois (1).

« Ce sorbier, dit M. De Théis, jouait un rôle important dans les mystères religieux des druides, prêtres des Celtes. Lorsqu'après les conquêtes des Romains, la civilisation et une religion nouvelle les eurent chassés des belles régions de l'Europe, ils s'enfoncèrent de plus en plus dans le Nord. L'Écosse septentrionale est un des lieux où ils restèrent le plus tard. On y trouve encore, sur les montagnes où étaient leurs temples, de grands cercles de pierre entourés de vieux sorbiers : cet arbre, comme on le sait, est de la plus grande durée. Au premier de mai, les montagnards écossais sont encore dans l'usage de faire passer tous leurs moutons et agneaux dans un cerceau de sorbier pour les préserver d'accidents : il existe même un ancien proverbe écossais, qui dit que le sorbier et le fil rouge sont un préservatif contre les sorciers. On est encore dans l'usage, en quelques endroits de la Suisse, de répandre le fruit du sorbier sur les tombeaux. On ne connaît pas, dans le pays, l'origine de cette coutume; mais l'analogie qu'elle présente avec celle des Écossais est singulière. Il est à remarquer, ajoute M. de Théis dans une note, que saint Chrysostôme,

(1) Matth., 215, fig. 2; Trag., 1009; Lob., Ic. 2, tab. 107, fig. 1; Daléch., 332, fig. 1; Tabern., 1020, fig. 1; J. Bauh., 1, pag. 62, fig. 1; Duham., Arbr. 2, tab. 73.

en parlant des superstitions des habitants d'Antioche, reproche aux mères de mettre aux bras de leurs enfants des fils d'écarlate pour les préserver des sortiléges. De pareils rapprochements ne prouvent rien, sans doute, pour l'histoire des peuples; mais ils servent beaucoup pour celle de l'homme, en nous montrant que, dans les lieux les plus éloignés, dans les climats les plus opposés, il est sujet aux mêmes erreurs. »

Le SORBIER CORMIER (*sorbus domestica*, Linn.) n'est particulièrement distingué du précédent que par ses fruits plus gros, d'un rouge-jaunâtre, assez semblables à de petites poires. Son tronc est plus élevé; ses feuilles un peu velues en dessous; les folioles presque obtuses. Il croît dans les bois, mais il y est moins commun que le précédent (1).

On connaît, sous le nom de SORBIER HYBRIDE (*sorbus hybrida*, Linn.), une autre espèce mitoyenne entre les deux précédentes. Ses feuilles sont tomenteuses en dessous, et ne sont ailées qu'à leur moitié inférieure; la supérieure entière, lobée ou pinnatifide. Les fruits sont petits, rougeâtres, un peu pyriformes. Cet arbre croît dans la Laponie, et dans les bois montueux de la Suède, de l'Allemagne, etc. Il est du nombre de ceux qui décorent nos bosquets.

Les sorbiers étaient connus des anciens: nous

---

(1) FUCHS, 576; CLUS., 1, pag. 10, fig. 3; MATTH., 215, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 106, fig. 2; DOD., 803; fig. 1; DALÉCH., 330, fig. 1; TABERN., Ic. 1019, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 59, fig. 2, *mala*.

les avons déja vus employés par les druides dans leurs cérémonies religieuses : ils sont mentionnés dans Théophraste, Pline, Dioscoride, du moins le sorbier des oiseaux. Virgile en parle également dans ses *Géorgiques*, lorsqu'il décrit le genre de vie des Scythes :

Hìc noctem ludo ducunt, et pocula læti
Fermento atque acidis imitantur vitea sorbis.
Georg., III, v. 399.

On voit que ces peuples formaient, avec les baies du sorbier, une liqueur aigrelette qui leur servait de boisson. Dans quelques contrées du Nord, on fait encore avec ces mêmes fruits, fermentés dans l'eau, une boisson rafraîchissante; on en retire aussi de l'eau-de-vie par le moyen de la fermentation.

Les baies du sorbier servent, pendant l'hiver, de nourriture aux oiseaux qui restent parmi nous, tels que les merles, les grives, etc., d'où lui est venu le nom de sorbier des oiseaux. Ces baies ont une saveur âpre, astringente. On assure que les habitants du Kamtschatka les mangent quand elles ont été adoucies par la gelée. Le bois de cet arbre est dur, compacte, d'un grain fin : il prend le poli; il est employé par les tourneurs et les ébénistes. On en fait aussi des tables, des rayons de roue, des timons de charrette, et l'on fabrique avec la racine des cuillers et des manches de couteau. On multiplie ce sorbier de graines, mais plus ordi-

nairement on le greffe sur le cormier, parce qu'alors il croît plus rapidement et devient plus grand. Il en est de même lorsqu'il est greffé sur l'aubépine, le poirier, l'alisier, le néflier.

Le cormier croît bien plus lentement. On prétend qu'il lui faut plus de cent ans pour acquérir un pied de diamètre, mais il vit très-long-temps. M. Delongchamps dit en avoir vu un abattu qui avait douze pieds de tour, et dont l'âge remontait peut-être à cinq ou six cents ans. Sa longue croissance fait qu'il est moins cultivé que le sorbier des oiseaux. Son bois est d'un brun-rougeâtre, très-dur, très-compacte, d'une grande solidité, très-recherché par les ébénistes, etc., mais fort cher, surtout quand il a une certaine grosseur. Il faut qu'il soit parfaitement sec avant d'être employé, autrement il est sujet à se déjeter. Ses baies sont très-acerbes avant leur parfaite maturité; mais lorsqu'on les laisse achever de mûrir sur la paille, elle deviennent un peu molles, bonnes à manger : elles sont peu estimées, et passent pour difficiles à digérer. On en fait en Bretagne et ailleurs une sorte de cidre assez agréable. Le nom de *sorbus*, d'après M. de Théis, vient du celtique *sormel*, composé de *sor* (âpre), et *mel* (pomme); d'autres disent qu'il vient d'un mot arabe qui signifie *boisson*, parce que les anciens en faisaient une liqueur fermentée, bonne à boire.

ALISIER.

Les ALISIERS (*cratægus*, Linn.), très-rapprochés des *mespilus*, s'en distinguent par leurs semences cartilagineuses, tandis qu'elles sont osseuses dans les *mespilus*. Ils portent en grec le nom de *cratos* (force), d'où *cratægus*, ainsi nommés à cause de la grande dureté de leur bois. La plupart des alisiers sont indigènes de l'Europe. Parmi les espèces qui y croissent, les unes ne sont que des arbrisseaux peu élevés; les autres des arbres d'une médiocre grandeur. Les premiers font la décoration des hautes montagnes; ils s'y présentent, à la vérité, sous une forme agreste et sauvage, mais tellement en harmonie avec les rochers arides et solitaires, qu'ils plairaient moins s'ils avaient plus d'élégance. Les seconds se confondent avec les arbres de nos forêts, et, comme ceux-ci pourraient leur être nuisibles par l'épaisseur de leur ombre, les alisiers se trouvent placés avec plus d'avantage dans les clairières et le vide des taillis: ils s'y distinguent par la beauté de leur feuillage. Leurs fleurs au printemps, leurs fruits en automne, étalent avec élégance leurs corymbes rameux.

L'ALISIER ALLOUCHIER (*cratægus aria*, Linn.) croît en buisson sur les hautes montagnes, parmi les rochers: transporté dans nos bosquets, il quitte son extérieur rustique, y devient un arbre d'environ trente pieds. Son bois est dur, blan-

châtre, fort tenace. On en fait des manches d'outils, des roues de moulin, et autres ustensiles qui exigent un bois solide : il est fort recherché par les tourneurs et les menuisiers. Ses jeunes branches sont employées à faire des flûtes, et autres instruments à vent. Son feuillage produit un effet des plus agréables, lorsque agité par le vent, il présente le dessous de ses feuilles couvertes d'un duvet d'un blanc satiné. Ses feuilles sont ovales, dentées; les fleurs blanches, cotonneuses sur leur calice et leur pédoncule; les baies globuleuses, de la grosseur d'un grain de raisin, d'un beau rouge à leur maturité : elles sont connues sous le nom d'*allouches* dans plusieurs provinces. On les mange, mais elles sont peu agréables : on s'en sert quelquefois pour faire une sorte de pain, en les faisant sécher au four, et les réduisant en poudre; elles fournissent, par la fermentation, une liqueur spiritueuse. On donne les feuilles aux vaches et aux moutons. Le nom d'*aria* a été employé par Théophraste pour un arbre sur lequel il existe beaucoup d'incertitudes (1).

L'ALISIER A LARGES FEUILLES OU DE FONTAINEBLEAU (*cratægus latifolia*, Linn.) a été long-temps inconnu. Quelques botanistes l'ont regardé comme un hybride du *cratægus aria* et du *sorbus aucuparia.* Il est plus probable qu'il doit former une es-

---

(1) LOB., Ic. 2, tab. 167, fig. 1; DALÉCH., 202, fig. 1; TABERN., 1021, fig. 1; PARK., 1431; J. BAUH., 1, pag. 65, fig. 1.

pèce particulière. Il a été reconnu et mentionné par Vaillant comme naturel dans la forêt de Fontainebleau. Il s'élève à quarante pieds et plus. Ses feuilles sont grandes, ovales, arrondies un peu lobées, anguleuses et dentées, un peu cotonneuses en dessous; les fleurs sont disposées en un corymbe terminal, ayant leur calice et leur pédoncule un peu pubescents. Les baies sont d'un jaune-rougeâtre, d'une saveur amère. Son bois a la dureté de l'espèce précédente; il est employé aux mêmes usages. Il mérite, par la beauté de son port et l'élégance de son feuillage, d'être cultivé pour l'ornement des parcs et des jardins anglais.

L'ALISIER DES BOIS (*cratægus torminalis*, Linn.) haut d'environ trente pieds, ressemble à un érable par ses feuilles plus ou moins profondément lobées, larges, ovales, un peu en cœur à leur base, incisées et dentées, glabres à leurs deux faces; les fleurs disposées en corymbes lâches, un peu tomenteux. Les fruits sont ovales, presque en forme de poire, d'abord d'un jaune-rougeâtre, puis d'un brun-obscur lorsqu'ils sont mûrs (1).

Cet arbre est commun dans les forêts de l'Europe. Son bois est dur, blanchâtre, d'une bonne qualité, très-employé par les menuisiers et les tourneurs. Ses fruits, gardés comme les nèfles, jusqu'à ce qu'ils soient mous, prennent une sa-

---

(1) CLUS., 1, pag. 110, fig. 2; MATTH., 215, fig. 3; LOB., Ic. 2, tab. 200, fig. 1; DOD., 803, fig. 2; TRAG., 1010; CAMER., 162; J. BAUH., 1, pag. 64, fig. 1.

veur un peu acide, assez agréable, bons à manger. On les vend en automne par bouquets, dans les marchés de Londres et en Allemagne. Ils passent pour astringents, et propres pour arrêter le cours de ventre, d'où le nom de *torminalis*, du latin *tormina* (tranchées, dyssenterie), bons pour adoucir les coliques.

L'ALISIER AMÉLANCHIER (*cratægus rotundifolia*, Encycl.) est un arbrisseau assez joli, qui ne s'élève guère qu'à la hauteur de trois ou cinq pieds; remarquable par ses petites feuilles arrondies, un peu ovales, glabres, finement dentées en scie. L'écorce des rameaux d'un brun-rougeâtre; les fleurs blanches; les pétales oblongs, lancéolés. Il leur succède des fruits d'un bleu-noirâtre, d'une saveur douce, succulente, de la grosseur du genévrier commun. Cette plante croît sur les rochers, dans les bois montagneux, dans les Alpes et les contrées méridionales de la France (1).

On trouve encore dans les Alpes l'ALISIER NAIN (*cratægus humilis*, Encycl.; *mespilus chamæmespilus*, Linn.), arbrisseau rameux, tortueux, qui croît parmi les buissons sur les montagnes élevées : il n'a qu'environ trois pieds de hauteur. Son tronc est noirâtre; ses rameaux d'un rouge-brun; ses feuilles glabres, ovales, dentées en scie, d'un vert foncé en dessus, pâles en dessous. Les fleurs sont rouges, disposées en corymbes au

---

(1) CLUS., 1, pag. 62, fig. 2; LOB., Ic. 2, tab. 191, fig. 2.

sommet des rameaux. Il leur succède des baies arrondies, d'un jaune tirant sur le rouge. On le cultive dans les bosquets de printemps (1).

NÉFLIER.

Les néfliers (*mespilus*) n'ont d'autre caractère qui les distingue des alisiers que leurs noyaux osseux qui varient d'un à cinq ainsi que les styles. Le nom de ce genre est très-ancien : il vient du grec *mespilos* appliqué à notre néflier commun, nom qui a été conservé tant en latin qu'en français avec les modifications relatives à chacune de ces deux langues. Le néflier se nommait autrefois *meslier;* il porte encore ce nom dans plusieurs contrées. D'après M. de Théis, ce mot est composé du grec *mesos* (moitié), *pilos* (boule), demi-boule, à cause du fruit globuleux, tronqué à son sommet.

Un grand nombre de néfliers, ainsi que les alisiers, conservent leurs fruits pendant une grande partie de l'hiver : ils produisent, dans les forêts, un effet très-pittoresque par leurs gros bouquets, dont le rouge éclatant interrompt l'uniformité des frimas et des neiges. C'est l'aliment que la nature a réservé pour ces oiseaux qu'elle a dispensés de l'émigration, en pourvoyant à leurs besoins dans une saison où la terre semble frappée de stérilité. La présence de ces hôtes aimables donne encore

(1) Clus., 1, pag. 63, fig. 1 ; J. Bauh., 1, pag. 72, fig. 1.

un air de vie aux forêts dépouillées de leurs ornements : si les oiseaux n'y font pas entendre ces chants harmonieux inspirés par les beaux jours du printemps, leurs accents ne sont pas sans agréments pendant ces jours nébuleux qui attristent l'aspect des campagnes. Ces mêmes arbrisseaux, transportés de leur lieu natal dans nos bosquets, y attirent les chantres de nos bois : ce serait alors une double conquête, si par la guerre que souvent nous leur déclarons, nous ne les forcions à s'éloigner. Peut-on concevoir comment le plaisir de tirer adroitement un coup de fusil l'emporte sur celui de conserver auprès de soi des êtres charmants, qui, pleins de confiance, viennent nous demander l'hospitalité !

Le NÉFLIER COMMUN (*mespilus germanica*, Linn.) croît naturellement dans les bois de l'Europe. C'est, dans son état sauvage, un arbre d'une médiocre grandeur; son tronc est difforme, tortueux, divisé en rameaux irréguliers, pubescents dans leur jeunesse, garnis de quelques fortes épines. Les feuilles sont molles, lancéolées, à peine dentées, vertes en dessus, pubescentes et blanchâtres en dessous. Les fleurs sont blanches, solitaires, à peine pédonculées. Leur calice se divise en cinq grandes découpures oblongues, aiguës; les pétales larges, arrondis. Le fruit est presque sphérique, avec un large ombilic au sommet, couronné par les divisions du calice (1).

(1) MATTH., 210, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 162, fig. 1-2; DOD., 801,

En abandonnant les bois pour habiter nos vergers, le néflier se dépouille de sa rusticité : il quitte ces longues et fortes épines qui le rendaient redoutable aux animaux avides de ses fruits. Ces derniers perdent, par la culture, leur saveur acerbe, acquièrent plus de grosseur, et dans quelques variétés, une chair plus succulente par l'avortement de leurs noyaux; mais le tronc conserve assez généralement sa stature difforme. Les fruits connus sous le nom de *nèfles*, sont avant leur parfaite maturité, durs, âpres, très-astringents ; mais par l'influence des premiers froids de l'hiver, leur substance devient molle, pulpeuse, douce, acidulée, comme vineuse, un peu stiptique, assez agréable. Pour hâter leur maturité on tient les nèfles dans la paille jusqu'à ce qu'elles soient devenues molles : elles sont peu recherchées, quoique saines et nourrissantes; on leur reproche cependant d'être un peu indigestes et de donner des coliques venteuses. On peut, en les écrasant et les mettant fermenter avec de l'eau, en obtenir une sorte de cidre, peu agréable au goût, et dont il ne faut faire qu'un usage modéré, à cause de son astringence. L'ignorance et la charlatanerie ont débité que les semences osseuses des nèfles, réduites en poudre, étaient un excellent dissolvant pour les calculs des reins et de la

---

fig. 1 ; Tabern., Ic. 1034, fig. 1 ; Daléch., 334, fig. 1 ; Camer., 154 ; J. Bauh., 1, pag. 69, fig. 1.

vessie. Cette opinion ridicule a été adoptée sans autre examen, comme il arrive toujours en fait de remède : elle est aujourd'hui reléguée au rang des fables : il y en aurait beaucoup d'autres à y ajouter. Le bois du néflier est dur, souple, roussâtre, d'un grain fin, susceptible d'un beau poli, très-propre aux ouvrages de tour, mais ayant le défaut de se fendiller et de se tourmenter. Ce néflier paraît mentionné dans Théophraste sous le nom de *sataneios*, adopté par Pline.

Le NÉFLIER COTONNEUX (*mespilus cotoneaster*, Linn.) croît dans les Alpes, les Pyrénées, etc. sur les montagnes un peu élevées. Il s'élève peu; son feuillage est élégant; mais ses rameaux sont diffus, tortueux, revêtus d'une écorce d'un rouge-noirâtre, garnis de feuilles ovales, arrondies, blanches et cotonneuses en dessous. Les fleurs sont petites, de couleur herbacée, ordinairement réunies en petits bouquets dans l'aisselle des feuilles. Il leur succède des fruits globuleux, de couleur rouge, d'un grand éclat lorsqu'ils sont parvenus à maturité, de la grosseur d'un pois. Cet arbrisseau fleurit dans nos bosquets dans le courant d'avril ou de mai. On le multiplie de marcottes et de plants enracinés (1).

La douce odeur que répandent, dans les premiers jours du mois de mai, l'AUBÉPINE ou le NÉ-

---

(1) LOB., Ic. 2, tab. 167, fig. 2; DALÉCH., 199, fig. 1; CLUS., 1, pag. 60, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 73, fig. 1.

FLIER AUBÉPINE (*mespilus oxyacantha*, Linn.), nous a fait oublier qu'il était armé d'épines : c'est une de ces fleurs dont nous aimons à orner nos appartements pour célébrer le retour du printemps. Nous avons donné à cet arbrisseau le nom de NOBLE-ÉPINE, afin d'adoucir l'idée défavorable que peuvent inspirer ses épines. D'ailleurs elles ne nous sont pas inutiles; elles font respecter nos propriétés, et en défendent l'entrée aux animaux destructeurs.

Cet arbrisseau affecte assez généralement la forme d'un buisson; mais dans certains terrains, aidé par la culture, il s'élève à la hauteur d'un arbre de médiocre grandeur. Son bois est dur; son tronc tortueux, ses rameaux nombreux et diffus, armés de fortes épines; les feuilles glabres, vertes à leurs deux faces, profondément découpées en plusieurs lobes incisés ou dentés. Les fleurs sont blanches, nombreuses, odorantes, disposées par bouquets en corymbe; les fruits assez petits, rouges, un peu ovales (1). Cet arbrisseau croît partout dans les haies, sur le bord des bois. C'est un des plus utiles pour former de bonnes haies; et comme il souffre très-bien la taille, on peut rendre ces haies fort agréables à la vue, et laisser de distance à autre une tige droite qui porte à son sommet une tête arrondie et touffue que l'on taille

---

(1) TRAG., 984; LOB., Ic. 2, pag. 200, fig. 2; DOD., 751, fig. 1; TABERN., Ic. 1035, fig. 1; DALÉCH., 136, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 49, fig. 1.

au ciseau. On est aussi parvenu à en obtenir des fleurs doubles, blanches ou roses : elles décorent très-agréablement nos jardins et nos bosquets. Le bois est très-bon pour le chauffage, mais peu en usage dans les arts, excepté pour les ouvrages de tour : il est trop sujet à se tourmenter. Les baies renferment une pulpe molle, glutineuse, douceâtre, astringente : elles sont peu agréables, mais nourrissantes et point dangereuses. Quelques auteurs conseillent leur usage dans les dyssenteries. On peut en retirer une liqueur spiritueuse, ou une sorte de cidre en les faisant fermenter dans l'eau. Les moutons, les vaches et les chèvres mangent volontiers les feuilles de l'aubépine; les oiseaux sont très-friands de ses fruits. On distingue parmi les individus cultivés, plusieurs variétés qui diffèrent par la force de leur tronc, par la grandeur, la petitesse et les découpures de leurs feuilles; quelquefois elles sont panachées.

Qu'il me soit permis de citer, parmi ces variétés, un individu qui existe à une lieue de Saint-Quentin, sur la route de Paris. Il est placé sur un tertre, en face du chemin qui conduit au village de Dalon. Des souvenirs trop délicieux sont attachés à ce grand arbrisseau pour me refuser au plaisir de les rappeler ici : ils intéresseront peu le lecteur, mais je ne le retiendrai pas long-temps. Cette épine est une des plus fortes que j'aie vues : On la regarde comme un *Rosni*. Sa cime est touffue, très-étalée : elle ombrage un beau gazon; l'ombre et la ver-

dure engagent le voyageur à s'y reposer : il y respire l'air frais que procure l'élévation du lieu, qui permet à la vue de s'étendre au loin sur le grand chemin. C'était là que, dans le temps de mes études classiques, lorsque je revenais en vacances à Saint-Quentin, c'était là, dis-je, que plusieurs de mes parents et de mes amis m'attendaient avec une joie impatiente que je partageais avec eux. D'aussi loin qu'ils m'apercevaient, des mouchoirs placés au haut des cannes étaient aussitôt en l'air comme un signal qui m'annonçait leur présence. Mon cœur palpitait de joie; j'accélérais ma marche, et je me trouvais dans leurs bras.

Épine de Dalon, je ne te reverrai plus; je ne saluerai plus de loin ta cime touffue : ton feuillage se convertirait pour moi en cyprès, ton ombrage en un crêpe de mort. Je n'ai plus de parents, je n'ai plus d'amis à presser contre mon cœur : tous m'ont précédé dans la nuit du tombeau.

Le néflier azerole (*mespilus azarola*, Linn.) se rapproche de l'aubépine par la forme de ses feuilles : il en diffère par son port et ses fruits. Sa tige est droite, haute d'environ vingt pieds et plus; ses rameaux étalés, un peu pubescents, avec ou sans épines. Ses feuilles sont grandes, coriaces, divisées en lobes nombreux, entiers. Les fleurs naissent par bouquets vers l'extrémité des rameaux : elles sont blanches et produisent des fruits assez gros, un peu arrondis, de couleur rouge, un peu jaunâtres ou blanchâtres, selon

les variétés. Cette plante croît dans les contrées méridionales de l'Europe, dans les champs et les vignes (1).

La saveur aigrelette, rafraîchissante et même un peu sucrée des azeroles les fait rechercher dans les provinces méridionales. On les mange crues; on en fait des confitures asez agréables qui approchent de celles de l'épine-vinette. On cultive ce grand arbrisseau dans les jardins d'agrément, dans les bosquets de printemps à cause de ses fleurs, et dans ceux d'automne, à cause de la jolie couleur rouge de ses fruits. On le greffe sur l'aubépine, le néflier, le coignassier, qui à son tour est susceptible de recevoir des greffes des mêmes arbres.

Le NÉFLIER BUISSON ARDENT (*mespilus pyracantha*, Linn.) est un arbrisseau toujours vert, intéressant par le grand nombre de ses fruits, d'un rouge très-vif, qui, pendant l'hiver, font paraître cet arbrisseau tout en feu. Ses tiges sont épineuses; ses rameaux diffus, en buisson; ses feuilles ovales-lancéolées, fermes, glabres et dentées; les fleurs disposées en bouquets, d'une couleur pâle ou rougeâtre. Le fruit est petit, arrondi, couronné par les cinq dents du calice (2).

---

(1) MATTH., 209, fig. 1; CAMER., 153; LOB., Ic. 2, tab. 201, fig. 1; DOD., 801, fig. 2; TABERN., 1054, fig. 2; DALÉCH., 333, fig. 1; J. BAUH., 1, pag. 67, fig. 1.

(2) MATTH., 149, fig. 2; LOB., Ic. 2, tab. 182, fig. 1; DALÉCH., 134, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 51, fig. 1.

Cet arbrisseau croît dans les départements méridionaux de la France, en Espagne, en Italie, etc. Il est plus recherché pour ses agréments que pour ses autres propriétés, quoiqu'on lui attribue les mêmes qu'à l'aubépine : il produit un très-bel effet dans les bosquets d'automne. On s'en sert avec avantage pour garnir les murs. Quand on veut jouir promptement de ce joli arbrisseau, et le multiplier, il suffit de le greffer sur de jeunes pieds d'aubépine. Il supporte assez bien le froid de nos hivers. On soupçonne que Théophraste a fait mention de cet arbrisseau dans son *Traité des arbres*, sous le nom d'*anthédon*. Il le regarde comme une espèce de néflier.

FIN DU TOME VI.

TABLE

DES MATIÈRES CONTENUES DANS CE SIXIÈME VOLUME.

FIN DE LA TABLE.



A. P. del.

Litho: de C. Motte

Dictame blanc ou Fraxinelle.



A. P. del.

Litho de C. Motte

Silené à fleurs roses.

EXPLICATION DES FIGURES.

PLANCHE XCVI.

LXXVIIe FAMILLE.

LES RUTACÉES.

DÉCANDRIE MONOGYNIE. Linn.

Dictame blanc. Fraxinelle.

Dictamnus albus. Linn.

A. Étamine séparée et grossie.

B. Calice et pistil de grandeur naturelle.

C. Les cinq capsules réunies à leur base.

D. Capsule séparée.

E. La même ouverte.

F. Semences grossies avec la membrane cartilagineuse qui les accompagne.

G. Semence de grandeur naturelle et grossie.

PLANCHE XCXVII.

LXXVIIIe FAMILLE.

LES CARYOPHYLLÉES.

DÉCANDRIE TRIGYNIE. Linn.

Silené à fleurs roses.

Silene bipartita. Desf.

— *Colorata.* Poir.

A. Fleur séparée, ouverte, privée du calice.

B. Calice séparé.

C. Le même ouvert.

D. Ovaire surmonté des trois styles.

E. Fruit enveloppé par le calice, s'ouvrant au sommet en cinq valves courtes.

F. Capsule grossie dans le calice ouvert.

G. La même coupée transversalement.

H. La même coupée dans sa longueur avec la disposition des semences.

I. La même montrant l'axe central où les semences sont attachées.

L, L. Semences de grandeur naturelle et grossies.

PLANCHE XCVIII.

MÊME FAMILLE.

DÉCANDRIE DIGYNIE. Linn.

Gouffeia fausse-sabline.

Gouffeia arenarioides. Linn.

A. Fleur entière grossie.

B. Le même ouverte.

C. Une des divisions du calice.

D. Pétale séparé.

E. Ovaire surmonté de deux styles.

F. Capsule entière, grossie.

G. La même entr'ouverte.

H. Semence grossie.

PLANCHE XCIX.

LXXIX[e] FAMILLE.

LES CRASSULÉES.

DÉCANDRIE PENTAGYNIE. Linn.

Cotylédon d'Espagne.

Cotyledon hispanica. Linn.

A. Calice grossi.



A. P. del.

Lithog: de C. Motte

Goussia fausse sabline.



A. P. del   Litho: de C. Motte

Cotylédon d'Espagne



A P del

Lithog de C Motte

1. Saxifrage étoilée 2 Saxifrage bryoide 3 Saxifrage Androsace



A. P. del.   Lithog de C. Motte

Groseille rouge.

B. Corolle ouverte avec l'insertion des étamines.

C. Étamine grossie.

D. Capsules avec les styles.

E. Capsule grossie et ouverte, avec la vue des semences.

F. Semence grossie.

PLANCHE C.

LXXXe FAMILLE.

LES SAXIFRAGÉES.

DÉCANDRIE DIGYNIE. Linn.

FIGURE 1.

Saxifrage étoilée.

Saxifraga stellaris, Linn.

FIGURE 2.

Saxifrage bryoïde.

Saxifraga bryoïdes, Linn.

A. Feuille grossie.

B. Pétale grossi.

C. Étamine.

D. Fruit jeune grossi.

E. Le même mûr, coupé transversalement.

F. Semences.

FIGURE 3.

Saxifrage androsace.

Saxifraga androsacea. Linn.

PLANCHE CI.

LXXXIe FAMILLE.

LES GROSSULARIÉES OU OPUNTIACÉES. Juss.

PENTANDRIE MONOGYNIE. Linn.

Groseillier rouge.

Ribes rubrum. Linn.

A. Grappe de fleurs.

B. Une fleur ouverte.

C. Une étamine.

D. Fruit coupé transversalement.

Planche CII.

LXXXIIe Famille.

Les PORTULACÉES.

Décandrie monogynie. Linn.

Pourpier cultivé.

Portulaca oleracea. Linn.

a. Calice et pistil.

b. Capsule s'ouvrant en boîte à savonnette.

c. Une semence grossie.

d. La même coupée pour faire voir l'embryon.

Planche CIII.

LXXXIIIe Famille.

Les ONAGRAIRES.

Diandrie monogynie. Linn.

Circée parisienne.

Circæa lutetiana. Linn.

a. a. Fleur entière

b. b. Fruit.

c. Le même coupé transversalement et grossi.

d. d. Semences.

e. Embryon séparé et grossi.

Planche CIV.

Suite dés ONAGRAIRES.

Octandrie monogynie. Linn.

Épilobe à feuilles étroites.

Epilobium angustifolium. Ency.

a. Feur ouverte.

b. b. Étamines séparées.

c. Le style et les stigmates.

d. Capsule entr'ouverte.

e. Disposition des semences dans la capsule.

f. f. f. Semences grossies, vues sous diverses faces.



A. P. del — Litho. de C. Motte

Pourpier cultivé



A. P. del.

Litho. de C. Motte

Circée parisienne.



A. P. del.

Lith. de C. Motte.

Epilobe à feuilles étroites.



A.P. del.

Lithog: de C. Motte.

Myrte commun.



J. P. del. Litho: de C. Motte.

Grenadier commun.



Salicaire commune.

PLANCHE CV.

LXXXIVe FAMILLE.

LES MYRTÉES.

ICOSANDRIE MONOGYNIE. Linn.

Myrte commun.

Myrtus communis. Linn.

A. A. Fleur entière.

B. Pétale séparé.

C. C. Calice vu en-dessus et en-dessous.

D. Fruit entier.

E. Le même coupé verticalement.

F. Le même coupé en travers.

G. G. Semences.

H. H. Semence grossie coupée dans sa longueur, montrant la situation de l'embryon.

I. Embryon séparé.

PLANCHE CVI.

SUITE DES MYRTÉES.

ICOSANDRIE MONOGYNIE. Linn.

Grenadier commun.

Punica granatum. Linn.

A. Calice coupé dans sa longueur avec la vue des organes sexuels.

B. Fruit entier.

C. Le même coupé transversalement.

D. Semence.

PLANCHE CVII.

LXXXVe FAMILLE.

LES LYTHRAIRES.

DODECANDRIE MONOGYNIE. Lin.

Salicaire commune.

Lythrum salicaria. Linn.

A. Fleur entière ouverte.

B. Pétale séparé.

C. Calice séparé.

D. Le même ouvert avec la vue du pistil.

E. Fruit.

F. Le même coupé transversalement.

G. Semences.

PLANCHE CVIII.

LXXXVIe FAMILLE.

LES ROSACÉES.

ICOSANDRIE PENTAGYNIE. Linn.

Néflier azérole.

Mespilus azarola. Linn.

A. Bouquet de fruits mûrs.

B. Un fruit coupé transversalement avec la vue des cinq loges.

C. Fruit coupé dans sa longueur ne conservant que deux loges.

D. Un noyau osseux.

PLANCHE CIX.

SUITE DES ROSACÉES.

ICOSANDRIE POLYGYNIE. Linn.

Dryade à huit pétales.

Dryas octopetala. Linn.

A. Semence surmontée d'une barbe plumeuse.

B. La même coupée transversalement.

C. La même dépouillée de son enveloppe.

E. Embryon séparé.



A. P. del.

Litho. de C. Motte.

Neflier azérole



A P del

Dryade a huit petales



A. P. del.

Litho. de C. Mottt.

Comarum des marais

PLANCHE CX.

SUITE DES ROSACÉES.

ICOSANDRIE POLYGYNIE. Linn.

Comarum des marais.

Comarum palustre. Linn.

A. Un pétale séparé.

B. Étamines.

C. Réceptacle spongieux coupé dans sa longueur.

D. D. Semences séparées, une grossie.

E. Une semence grossie et coupée transversalement.

F. Embryon.



